



Menus du lundi 23 février au dimanche 1 mars

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de Delme vous souhaite un bon appétit !

	lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février	samedi 28 février	dimanche 1 mars
	Saint Lazare	Saint Modeste	Saint Roméo	Saint Nestor	Sainte Honorine	Saint Romain	Saint Aubin
MIDI	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE À L'ORANGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	FRANCHE-COMTÉ SALADE COMPOSÉE ÉMINCÉ DE POULET AU JUS COQUIETTES SUISSE NATURE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR		FILET DE COLIN SAUCE DIEPOISE	STEAK HACHÉ AU VEAU AU JUS	SALADE COMPOSÉE
	POMMES DE TERRE GRENAILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ ET CHAMPIGNONS À L'AIL		BOULGOUR ET BROCOLIS À LA CRÈME	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	SPAETZLES
	COMPOTE DE FRUIT	LIÈGEOS CAFÉ	FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT Caramel	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE
	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY		POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
SOIR	TARTE AUX LÉGUMES	RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE	OMELETTE	TARTE AUX MYRILLES	POMMES DE TERRE FARCIÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	
	CAROTTES PERSILLÉES		PÂTES AUX PETITS LÉGUMES		HARICOTS VERTS À L'AIL		
	PONT L'ÉVÈQUE	EDAM	PETIT MOULÉ NATURE		CAMEMBERT	CANCOUILLOTTE	
	SEMOUTE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE		YAOURT NATURE SUCRÉ	GAUFRE LIÉGOISE	

legende: [Produit régional](#) | Recette préférée des aînés | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

