



Menus du lundi 26 janvier au dimanche 1 février

SANS SEL

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

	lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier	samedi 31 janvier	dimanche 1 février
	Sainte paule	Sainte Angèle	Saint Thomas d'Aquin	Saint Gildas	Sainte Martine	Sainte Marcelle	Sainte Ella
MIDI	Betteraves rouges Bio vinaigrette	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTE DE PORC	Macédoine de légumes vinaigrette	LYONNAIS Betteraves rouges Bio vinaigrette QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA RIZ Suisse nature	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	Carottes rapées vinaigrette	MENU TRADITION Salade composée Steak haché au veau au jus LENTILLES AUX CAROTTES Yaourt nature CLAFOUTIS AUX POMMES
	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PAPRIKA	SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CUISSE DE POULET SAUCE AU VIN BLANC		FILET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	Boulette d'agneau au jus	
	MACARONIS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	SEMOLLE AUX LÉGUMES		COEUR DE BLÉ	PETITS POIS ET CAROTTES	
	Yaourt nature	Suisse nature	Yaourt nature		Yaourt nature	Suisse nature	
	COMPOTE DE FRUIT	FLAN CARAMEL	FRUIT		YAOURT ARÔME	COMPOTE DE FRUIT	
SOIR	POTAGE DE CHOU	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	TARTE AUX PRALINES ROSES	CRÈME DE NAVET	POTAGE DE LENTILLES	
	BRANDADE DE POISSON	QUICHE AU FROMAGE	POISSON MEUNIÈRE		CHOU FARCI AU JUS	GNOCCHIS GRATINÉS	
		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE		COEUR DE BLÉ		
	CRÊPE AU SUCRE	LAITAGE DU JOUR	COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU JOUR	

égende : Recette préparée 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.

