



Menus du lundi 27 avril au dimanche 3 mai

SANS SEL

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

	lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai	samedi 2 mai	dimanche 3 mai
	Saint Zita	Saint Valérie	Sainte Catherine de Sienne	Saint Robert	Fête du Travail	Saint Boris	Saint Philippe
MIDI	BETTERAVES ROUGES	SALADE COMPOSÉE	MACEDOINE DE LÉGUMES	CAKOTTES KAPEES VINAIGRETTE AU BASILIC BOULETTE A L'AGNEAU	SALADE COMPOSÉE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	MENU TRADITION
	OSSO BUCCO DE DINDE SAUCE PAPRIKA	ÉMINCÉ DE POULET AU JUS	VINAIGRETTE MACARONIS A LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS		PILON DE POULET AU JUS	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PROVENÇALE	
	RIZ	PURÉE DE POIS CASSÉS	YAOURT NATURE	BOULETTE A L'AGNEAU	POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMIOLE AUX LÉGUMES	SALADE COMPOSÉE
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	SUPRÊME DE PINTADE SAUCE AU CIDRE
YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	SUISSE NATURE	RIZ AU LAIT	COCKTAIL DE FRUIT	SPAËTZLES	
SOIR	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	FLAN PATISSIER	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ GRÉCY	CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT
	TORTELLINIS	QUICHE AU OIGNONS	GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE	
	RICOTTA ÉPINARDS SAUCE AU PESTO	CORDIALE DE LÉGUMES		PURÉE DE LÉGUMES			
	COMPOTE DE FRUIT	LAITAGE DU JOUR	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CITRON	

agence : [produit regional](#) | [recette preteree des aines](#) | [origine France](#) | [Produits Bio](#)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dervres pouvant entrainer des allergies ou intolerances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous reserve d'approvis. onnements.

