



Menus du Lundi 27 avril au dimanche 3 mai

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
	SALADE PIÉMONTAISE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	QUICHE PROVENÇALE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU BASILIC	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	MENU TRADITION
	OSSO BUCCO DE DINDE SAUCE PAPRIKA	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MADÈRE	MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE	PAËLLA AU POISSON	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PROVENÇALE	RILLETES DE PORC, CORNICHONS
MIDI	RIZ	PURÉE DE POIS CASSÉS		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS FROMAGE À LA COUPE	CAMEMBERT	SEMoule AUX LÉGUMES	SUPRÊME DE PINTADE SAUCE AU CIDRE
	MIMOLETTE	GOUDA	CHANTENEIGE		RIZ AU LAIT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	SPAËTZLES
	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE			COCKTAIL DE FRUIT	SAINT NECTAIRE
SOIR	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	FLAN PATISSIER	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ CRÉCY	CAKE FRAMBOISE
	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	CHOCOLAT
	RICOTTA ÉPINARDS SAUCE AU PESTO	CORDIALE DE LÉGUMES			PURÉE DE LÉGUMES		
	COMPOTE DE FRUIT	LAITAGE DU JOUR	COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON	MOUSSE CITRON	

agence : **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.

