



Menus du lundi 6 avril au dimanche 12 avril

SANS SEL

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

	lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril	samedi 11 avril	dimanche 12 avril							
MIDI	Saint Marcelin	Saint J.-B. de La Salle	Sainte Julie	Saint Gautier	Saint Fulbert	Saint Stanislas	Saint Jules							
								PAS	BLANC DE PUIREUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE STEAK HACHÉ AU VEAU	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE	CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE AU CUMIN	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	MENU TRADITION
								DE	PURÉE DE POMMES DE TERRE SUISSE NATURE YAOURT AROMÉ	SAUCE DIJONNAISE BROCOLIS ET RIZ YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RONDELLES ET PÂTES SUISSE NATURE	ÉMINCÉ DE DE POULET AU JUS POMMES DE TERRE RÉCHAMFI YAOURT NATURE	OMELLETTE AU JUS TORTIS SUISSE NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE COMPOSÉE STEAK HACHÉ AU VEAU PURÉE DE LÉGUMES AU JUS YAOURT NATURE
SOIR	FÉRIE	VELOUTÉ DE TOMATES	CAUSE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES							
								POTAGE DE LÉGUMES CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES	LIÉGEOIS CAFÉ	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ GRÉCY			
								FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	MATELOTTE DE SAUMONETTE	COMPOTE DE FRUIT		

legende : Produits régionaux | Recette préférée des aînés | Origine France | Produits Bio

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

