



Menus du Lundi 30 mars au dimanche 5 avril

SANS SEL

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

	Lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril	samedi 4 avril	dimanche 5 avril
MIDI	Sainte Améée SALADE VERTE, VINAIGRETTE (DOSETTE) LONGE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS	Saint Benjamin MELANGE CAROTTES ET NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE AU VEAU AU JUS	Saint Hugues MACEDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FAÇON COLOMBO	Sainte Sandrine BETTERAVES ROUGES PALERON BRAISÉ SAUCE À LA BIÈRE NAVETS BRAISÉ ET PÂTES	Vendredi Saint BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE BOULETTES A L'AGNEAU AU JUS	Saint Isidore SALADE DE PERLES, MAÏS ET TOMATE VINAIGRETTE AU AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CIDRE	Pâques MENU TRADITION SALADE COMPOSÉE
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SUISSE NATURE COCKTAIL DE FRUITS	CORDIALE DE LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	HARICOTS PLATS ET RIZ SUISSE NATURE FROMAGE BLANC SURCÉ	YAOURT NATURE GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE	POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSE NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	PETITS POIS ET CAROTTES YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUIT	SAUTÉ DE DINDE SAUCE BERCY L'AMBRUNUS EN PERSIL LADE ET POMMES DE TERRE VAPORISÉ SUISSE NATURE FONDANT AU CHOCOLAT
	POTAGE SAINT GERMAIN TARTE AUX LÉGUMES HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POTAGE CRÉCY ÉMINCÉ DE PORC SAUCE ROMARIN FUSILLI	POTAGE DE LÉGUMES VERTS FILET DE LIEU SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTTE BROCCOLIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE		SOUPE DU POTAGER ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU THYM PURÉE DE POIS CASSÉS	CRÈME DE CHAMPIGNONS LASAGNE DE LÉGUMES	
	FRUIT DE SAISON	LAITAGE DU JOUR	MOUSSE CITRON		FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	
SOIR							

égende : **P**roduit régional | Recette préferée des aînés | **U**rigine France | **P**roduits 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'approvisionnement.

