



Menus du lundi 7 avril au dimanche 13 avril

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

	lundi 7 avril	mardi 8 avril	mercredi 9 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril	samedi 12 avril	dimanche 13 avril
	Sainte J,B De la Salle	Sainte Julie	Saint Gautier	Saint Fulbert	Saint Stanislas	Saint Jules	Sainte Ida
Midi	SALADE DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS	MACEDOINE DE LEGUMES	NORD	SALADE COMPOSEE	SALADE DE CAROTTE	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE NORMANDE	QUENELLE SAUCE NANTUA	TRIPES À LA MODE DE CAEN	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS	FILET DE COLIN MSC	RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE	SALADE COMPOSEE
	HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ BIO	CAROTTES PERSILLÉES	SAUTÉ DE BOEUF À LA BIÈRE	POMMES DE TERRE VAPEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS	PARMENTIER DE CANARD
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	POMMES DE TERRE VAPEUR	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	YAOURT NATURE
Soir	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	SUISSE NATURE	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE CRÉCY	ÉCLAIR CAFÉ
	VELOUTÉ DE TOMATES	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	LA TARTIGNOLE	TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC	RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE AUX	
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE PAPRIKA	JAMBON DE DINDE		CORDIALE DE LÉGUMES		
	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET	HARICOTS PLATS	PURÉE DE POMMES DE TERRE		CRÈME DESSERT PRALINÉ	FLAN CARAMEL	

legende : 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.

