



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 PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC SAUCE NORMANDE HARICOTS VERTS À L'AIL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU YFRÈS QUENELLE SAUCE NANTUA	SALADE PIÉMONTAISE TRIPES À LA MODE DE CAEN CAROTTES PERSILLÉES	NORD FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF À LA BIÈRE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE A LA COUPE LA TARTIGNOLE	SALADE VERTE AUX OLIVES VINAIGRETTE (DOSETTE) PAËLLA AU POISSON	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS	MENU TRADITION TERRINE DE LEGUMES & SAUCE FROMAGE RIANC PARMENTIER DE CANARD SAINT NECTAIRE AOP ÉCLAIR CAFÉ
	MIMOLETTE	EMMENTAL	PETIT MOULÉ NATURE		BLEU	VACHE PICON	
	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ		LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	
	VELOUTÉ DE TOMATES FILET DE POISSON MEUNIÈRE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET	CRÈME DUBARRY CRÉPINETTE DE PORC SAUCE PAPRIKA HARICOTS PLATS	POTAGE DE LÉGUMES VERTS JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE		POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC CORDIALE DE LÉGUMES	POTAGE CRÉCY RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE AUX	
Soir	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	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.

