



## Menus du lundi 10 mars au dimanche 16 mars

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

	lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	samedi 15 mars	dimanche 16 mars
	Saint Vivien	Sainte Rosine	Sainte Justine	Saint Rodrigue	Sainte Mathilde	Sainte Louise	Sainte Bénédicte
Midi	SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF SAUCE AU PAPRIKA	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XERES NORMANDIN DE VEAU AU JUS	CAROTTES RAPPEES VINAIGRETTE EMINCE AU POULET AU JUS MELANDE DE NAVETS, POIREAUX ET POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	LIMOUSIN  MESCLUN (VINAIGRETTE DOSETTE) BOULETTE A L AGNEAU AU JUS JAMBON CRU ET POMME DE TERRE AU FOUR SUISSE NATURE	SALADE VERTE VINAIGRETTE FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX AGRUMES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU CIDRE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES SUISSE NATURE YAOURT ARÔME	MENU TRADITION  SALADE COMPOSEE  ESCALOPE DE DINDE AU JUS LENTILLES BIO CUISINÉES  YAOURT NATURE CLAFOUTIS A LA MANGUE
	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTE A L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS KAVIOLES AU FROMAGE SAUCE CRÈME ET	GATEAU AUX POMMES DU CHEF	CRÈME DE NAVETS HACHIS PARMENTIER	POTAGE DE LÉGUMES QUICHE AUX POIREAUX JULIENNE DE LÉGUMES	
	LONGE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	JAMBON DE DINDE					
	BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIŞ					
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT		CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON		

egende : [Produit régional](#) | [recette préferée 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.

