



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	CELERI RAPE SAUCE REMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XERES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	LIMOUSIN	QUICHE FORESTIERE	BETTERAVES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	MENU TRADITION
	BOULETTES AU BOEUF SAUCE AU PAPRIKA	MERGUEZ SAUCE AUX LEGUMES COUSCOUS	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU MUNSTER MÉLANDE DE	MESCLUN (VINAIGRETTE DOSETTE) FONDUE CREUSOISE	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX AGRUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU CIDRE	RILLETES DE THON
	MACARONIS	SEMOULE BIO	NAVETS, POIREAUX ET POMMES DE TERRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX	JAMBON CRU ET POMME DE TERRE AU FOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES	PETIT SALÉ
	BRIE	GOUDA	FRUIT DE SAISON	FROMAGE A LA COUPE	TOMME NOIRE	PETIT MOULÉ NATURE	LENTILLES BIO CUISINÉES
Soir	COMPOTE DE FRUIT	FLAN CARAMEL		GATEAU AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	YAOURT ARÔME	EMMENTAL
	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTE A L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS KAVIOLES AU FROMAGE SAUCE CRÈME ET		CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE LÉGUMES	CLAFOUTIS A LA MANGUE
	LONGE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	JAMBON DE DINDE			HACHIS PARMENTIER	QUICHE AUX POIREAUX	
	BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAI				JULIENNE DE LÉGUMES	
	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT		CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	

egende : **Produit regional** | 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.

