



Menus du lundi 14 avril au dimanche 20 avril

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

	lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril	samedi 19 avril	dimanche 20 avril
	Saint Maxime	Saint Paterne	Saint Benoît-Joseph	Sainte Anicet	Vendredi Saint	Sainte Emma	Pâques
Midi	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS PILON DE POULET SAUCE PROVENÇALE	RADIS ROSE, BEURRE BOULETTES AU BOEUF SAUCE BORDELAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE RÔTI DE PORC SAUCE MADÈRE HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND- MÈRE	BRETAGNE	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU AU JUS	MENU TRADITION
	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	TORTIS	SUISSE NATURE	BETTERAVES ROUGES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE ET ASPERGES VINAIGRETTE
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	COTRIADE BRETONNE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	RÔTI DE VEAU SAUCE AU MIEL DE LÉGUMES & POMMES
	COMPOTE DE FRUIT	MOUSSE CITRON	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE	FROMAGE À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	DE TERRE VAPFEUR SUISSE NATURE
Soir	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	FAR BRETON DU CHEF	POTAGE CAROTTE CÉLERI	VELOUTÉ DE LÉGUMES	FONDANT AU CHOCOLAT
	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	SAUCISSES DE FRANCFORT	LASAGNE BOLOGNAISE VBF		PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	OMELETTE SAUCE TOMATE	
	BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI			CAROTTES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	
	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT ARÔME		GAUFRE LIÉGEOISE	COMPOTE DE FRUIT	

egende: [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.

