



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 Patern	Saint Benoît-Joseph	Sainte Anicet	Vendredi Saint	Sainte Emma	Pâques
Midi	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS PILON DE POULET SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CAMEMBERT COMPOTE DE FRUIT	RADIS ROSE, BEURRE BOULETTES AU BOEUF SAUCE BORDELAISE TORTIS GOUDA MOUSSE CITRON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RÔTI DE PORC SAUCE MADÈRE HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND- MÈRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	BRETAGNE ANDOUILLE, CORNICHONS COTRIADE BRETONNE FROMAGE A LA COUPE FAR BRETON DU CHEF	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) OMELETTE AU FROMAGE DU CHEF JARDINIÈRE DE LÉGUMES TOMME NOIRE FROMAGE À LA CONFITURE	SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE FILET DE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL LAITAGE NATURE FRUIT DE SAISON	MENU TRADITION SALADE VERTE ET ASPERGES VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU SAUCE AU MIEL DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE VAPÉUR COMTÉ FONDANT AU CHOCOLAT
	POTAGE DE LÉGUMES FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON BROCOLIS MOUSSE CHOCOLAT	VELOUTÉ À L'OIGNON SAUCISSES DE FRANCFORT PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS LASAGNE BOLOGNAISE VBF YAOURT ARÔME		POTAGE CAROTTE CÉLERI PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE CAROTTES GAUFRE LIÉGEOISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES OMELETTE SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE SAUTÉES COMPOTE DE FRUIT	

egende : [Produit régional](#) | [Recette préréervée 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.

