



Menus du lundi 17 février au dimanche 23 février

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

	lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février	samedi 22 février	dimanche 23 février	
	Saint Alexis	Sainte Bernadette	Saint Gabin	Sainte Almée	Saint Damien	Sainte Isabelle	Saint Lazare	
Midi	CELERI RAPE SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE BOULETTE A	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)	ŒUF DUR	PICARDIE	RADIS RAPEES SAUCE BULGARE	RADIS NOIR VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET	MENU TRADITION	
	L'AGNEAU FAÇON TAJINE	FILET DE MERLU SAUCE ANETH	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE		POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE PIQUANTE		
	SEMOULE BIO	BROCOLIS ET PDT	HARICOTS PLATS PERSILLÉS		CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE	RIZ DE CAMARGUE TOMATÉ		
	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE		BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE	SUISSES NATURE		
	COMPOTE DE FRUIT	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT		
Soir	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS RAVIOLLES AU	BRASSE NATURE	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE LÉGUMES	POMELOS RÔTI DE PORC SAUCE AU MUNSTER PUREE DE POIS CASSÉS BIO YAOURT NATURE FLAN PÂTISSIER	
	LONGE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	JAMBON DE DINDE	FROMAGE SAUCE CRÈME ET		POIRE AUX SPÉCULOOS	HACHIS PARMENTIER		QUICHE AUX POIREAUX
	BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAI	FROMAGE FRAIS AUX NOIX					JULIENNE DE LÉGUMES
	EMMENTAL	GOUDA	COMPOTE DE FRUIT			TOMME NOIRE		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES
	LIÉGEOIS CHOCLAT	FRUIT DE SAISON				CRÈME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON

legende : **Produit regional** | recette prereree des aines | **Origine France** | **Produits BIO**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou derives pouvant entrainer des allergies ou intolerances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu etabli sous reserve d'approvisionnement.

