



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 Aimée	Saint Damien	Sainte Isabelle	Saint Lazare
Midi	CELERI RAPE SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE BOULETTE A L'AGNEAU FAÇON TAJINE	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE) PENNE FAÇON CARBONARA	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PICARDIE FLAMICHE DU PÊCHEUR SAUTÉ DE PORC SAUCE PICARDE POMMES DE TERRE GRENAILLE FROMAGE À LA COUPE POIRE AUX SPÉCULOOS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE MOUTARDE À POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	RADIS NOIR VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE PIQUANTE RIZ DE CAMARGUE TOMATÉ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	MENU TRADITION SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES SAUCE COCKTAIL RÔTI DE PORC SAUCE AU MUNSTER PURÉE DE POIS CASSÉS BIO COMTÉ FLAN PÂTISSIER
	SEMOULE BIO		FROMAGE FRAIS AUX NOIX				
	EMMENTAL	GOUDA					
	COMPOTE DE FRUIT	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON				
Soir	POTAGE DE BUTTERNUT LONGE DE PORC SAUCE DIJONNAISE BROCOLIS	VELOUTÉ À L'OIGNON JAMBON DE DINDE PUREE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS	POTAGE DE LÉGUMES VERTS KAVIOLES AU FROMAGE SAUCE CRÈME ET		CRÈME DE NAVETS HACHIS PARMENTIER	POTAGE DE LÉGUMES QUICHE AUX POIREAUX JULIENNE DE LÉGUMES	
	LIÉGEOIS CHOCLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT		CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	

legende : **P**roduit regional | **R**ecette preteree des aines | **U**rigine France | **P**roduits 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'approvisionnements.

