



Menus du lundi 17 mars au dimanche 23 mars

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

	lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars	samedi 22 mars	dimanche 23 mars
	Saint Patrick	Saint Cyrille	Saint Joseph	Saint Herbert	Sainte Clémence	Sainte Léa	Saint Victorien
Midi	BEIGNON DE POIREAUX VINAIGRETTE AU DEPSII PILONS DE POULET SAUCE ORIENTALE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE (DOSETTE) FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN	RADIS NOIR SAUCE BULGARE STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	FRANCHE COMTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE	CHOU BLANC RAPÉ CIBBY RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	MENU TRADITION
	SEMOULE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS	TORTIS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SEMOULE BIO	RIZ BIO	SALADE COMPOSEE
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	NORMANDIN DE VEAU	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	PALERON BRAISÉ AU JUS LÉGUMES DU POT AU JUS
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CITRON	LIÉGEOIS VANILLE	PURÉE DE LEGUMES	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SUISSE NATURE
Soir	CRÈME DUBARRY	POTAGE AU CHOU	POTAGE DE LENTILLES BIO	YAOURT NATURE	POTAGE DE COURGES	POTAGE CRÉCY	ÉCLAIR VANILLE
	PAUPIÈTTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS MELANGE DE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN	OMELETTE SAUCE TOMATE	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	SAUCISSE DE FRANCFORT	LASAGNE BOLOGNAISE VBF	
	POMMES DE TERRE ET POTIRON RECHAMEL	CAROTTES RONDELLES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES		PURÉE DE LÉGUMES		
	MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUIT		GAUFRE LIÉGEOISE	MOUSSE CAFÉ	

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.

