



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	BEIGNES DE POIREAUX VINAIGRETTE AU DEPCI PILONS DE POULET SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE (DOSETTE) SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS EDAM MOUSSE CITRON	RADIS NOIR SAUCE BULGARE STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE AU POIVRE TORTIS PETIT MOULE AFH LIÉGEOIS VANILLE	FRANCHE COMTE ENDIVES, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE) MORBIFLETTE FROMAGE A LA COUPE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE ÉPINARS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT (PORTION) FLAN CHOCOLAT	CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE AU CIBBY RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE RIZ BIO FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	MENU TRADITION SALADE DE LENTILLES BIO À LA FÊTA VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PALERON BRAISÉ AU JUS LÉGUMES DU POT CANTAL AOP ÉCLAIR VANILLE
Soir	CRÈME DUBARRY PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON RECHAMEL MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE	POTAGE AU CHOU FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN CAROTTES RONDELLES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LENTILLES BIO OMELETTE SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE RISSOLÉES COMPOTE DE FRUIT		POTAGE DE COURGES SAUCISSE DE FRANCFORT PURÉE DE LÉGUMES GAUFRE LIÉGEOISE	POTAGE CRÉCY LASAGNE BOLOGNAISE VBF MOUSSE CAFÉ	

egende : ■ produit regional | ■ recette preteree 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.

