



Menus du lundi 21 avril au dimanche 27 avril

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

	lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril	samedi 26 avril	dimanche 27 avril
	Lundi de Pâques	Saint Alexandre	Saint Georges	Saint Fidele	Saint Marc	Sainte Alida	Jour du souvenir
Midi	SALADE DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES ROUGES & NOIX, VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE CIRQUELETTE	ALSACE	SALADE COMOSEE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MILITAIRE	MENU TRADITION
	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	SAUTÉ DE PORC SAUCE ROMARIN	EMINCE DE POULET AU JUS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU MELFORT	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE	ESCALOPE DE DINDEAU JUS	SALADE COMOSEE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ BIO	PENNE	BOULETTE A L AGNEAU	HARICOTS PLATS	JULIENNE DE LEGUMES	PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE LEGUMES	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	LÉGUMES DU POT
	PARIS BREST	FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE	SUISSE NATURE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CITRON	YAOURT NATURE
Soir	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM	VELOUTÉ DU POTAGER PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BRUNE	POTAGE DE LENTILLES BIO BRÂNDADE DE POISSON	GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN	POTAGE CRESSON	POTAGE DE POIREAUX, POMMES	TARTE POMME RHUBARBE DU CHEF
	POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE			TORTELLINIS À LA VIANDE SAUCE	QUICHE AU FROMAGE	
						JULIENNE DE LÉGUMES	
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS		LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	

egende : Recette prérévée des aines | 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.

