



# 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	TERRINE DE CAMPAGNE AU DOUVRE VERT RÔTI DE LAPIN FARCI SAUCE AUX PRUNEAUX	BETTERAVES ROUGES & NOIX, VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET SAUCE À LA LOMBARDE	ALSACE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOÏTARDE	MENU TRADITION
	PETITS POIS AUX LARDONS	SAUTÉ DE PORC SAUCE ROMARIN	PENNE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU MELFORT	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE	OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE	TERRINE DE SAUMON SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE
	SAINT PAULIN	RIZ BIO	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	CHOUCROUTE GARNIE	HARICOTS PLATS	FROMAGE FONDU	PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
	PARIS BREST	EDAM	CRÈME VANILLE	FROMAGE A LA COUPE GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN	CAMEMBERT	MOUSSE CITRON	LÉGUMES DU POT
		FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON		CANTAL AOP TARTE POMME RHUBARBE DU CHEF
Soir	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM	VELOUTÉ DU POTAGER PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BRUNE	POTAGE DE LENTILLES BIO BRANDADE DE POISSON		POTAGE CRESSON	POTAGE DE POIREAUX, POMMES	
	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 : [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.

