



Menus du lundi 24 février au dimanche 2 mars

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

	lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février	samedi 1 mars	dimanche 2 mars
	Saint Modeste	Saint Roméo	Saint Nestor	Sainte Honorine	Saint Romain	Saint Aubin	Fête des Grands Mères
Midi	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE (DOSETTE)	CHOU ROUGE VINAIGRETTE À L'AIL	FÊTE DES GRANDS MÈRES	CAKE AU FROMAGE	CHAMPIGNONS SAUCE BIL GARE	MENU TRADITION CELERI RAPE VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT BUT TERNUT ROTIE ET POMMES DE TERRE GRENAILLE SUISSES NATURE CLAFOUTIS AUX POIRES
	ESCALOPE DE PORC SAUCE MADERE	TARTIFLETTE	BOULETTES DE VEAU SAUCE MILANAISE	TERRINE DE POISSON ET MAYONNAISE	FILET DE POISSON BLANC ET CITRON	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CUMIN	
	BROCOLIS PERSILLÉS		COQUILLETES BIO	VOLAILLE FACON A LA REINE	PUREE DE FENOUIL	SEMOULE BIO	
	SUISSES NATURE	YAOURT	BRASSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	
	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	GRATIN DE POIRE A LA NOIX DE COCO	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	
Soir	CRÈME DUBARRY	POTAGE AU CHOU	POTAGE DE LÉNTILLES		POTAGE DE COURGES	POTAGE CRÉCY	
	PAUPIÈTTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN	OMELETTE SAUCE TOMATE		SAUCISSE DE FRANCFORT	LASAGNES BOLOGNAISE VBF	
	MELANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	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	

legende : **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.

