



Menus du lundi 24 mars au dimanche 30 mars

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

	lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars	samedi 29 mars	dimanche 30 mars
	Sainte cathrine de suède	Annonciation	Sainte Larissa	Saint Habib	Saint Gontran	Sainte Gwladys	Sainte Amédée
Midi	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE) BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON TAJINE	MÉLANGE DE CAROTTES ET CHOU BLANC RAPÉ FAÇON HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE MOUTARDE À	CHAMPAGNE- ARDENNE	FLAMISCHE AUX POIREAUX	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MENU TRADITION PÂTÉ EN CROUTE ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE JEUNES CAROTTES PERSILLÉES COMTÉ CAKE AU FRUITS CONFITS
	COQUILLETES BIO	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE BIO	RIZ BIO AUX LÉGUMES	SALADE VERTE AUX LARDONS VINAIGRETTE (DOSETTE) BOUDIN BLANC SAUCE SUPRÊME CRÈME DE POMME DE TERRE AUX OIGNONS FROMAGE A LA COUPE	SAUMONETTE SAUCE À L'OSEILLE	SAUCISSE FUMÉE	
	BRIE	GOUDA	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	TARTE AU FROMAGE BLANC DU CHEF	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO CUISINÉES	
	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUIT		TOMME NOIRE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	
Soir	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS		YAOURT AROME	FRUIT DE SAISON	
	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	SAUCISSES DE FRANCFORT	LASAGNE BOLOGNAISE VBF		POTAGE CAROTTE CÉLERI	VELOUTÉ DU POTAGER	
	BROCOLIS	PURÉE DE POMME DE TERRE ET CÉLERI			PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	OMELETTE SAUCE TOMATE	
	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROME		CAROTTES	POMME DE TERRE SAUTÉES	
					GAUFRE LIÉGEOISE	COMPOTE DE FRUIT	

egende : Produit régional | Recette préterée des aines | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou d'érives pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

