



Menus du lundi 28 avril au dimanche 4 mai

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

	lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai	samedi 3 mai	dimanche 4 mai
	Sainte Valérie	Sainte Catherine de Sienne	Saint Robert	Fête du travail	Saint Boris	Saint Philippe et Jacques	Saint Sylvain
Midi	LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	SALADE DE PATES BIO	MACEDOINE DE LEGUMES	RHÔNE-ALPES	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)	BROCOLIS VINAIGRETTE À L'AIL	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU CIDRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	NORMANDIN DE VEAU	BETTERAVES ROUGES	FILET DE COLIN MSC	STEACK HACHE SAUCE BRUNE	SALADE COMPOSEE
	PETITS POIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	DUO D'HARICOTS VERTS ET HARICOTS	BOULETTES A L AGNEAU	CORDIALE DE LEGUMES	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE POMMES DE TERRE
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	PUREE DE LEGUMES	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	GRENAILLE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	SUISSE NATURE
Soir	VELOUTÉ DE TOMATES	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CAKE DU CHEF AUX NOIX	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE CRECY	GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE PAPRIKA	JAMBON DE DINDE (TRANCHÉ)		TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC	RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE AUX	
	POMMES DE TERRE ET RÉCHAMEL	HARICOTS PLATS	PURÉE DE POMMES DE TERRE		CORDIALE DE LÉGUMES		
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT PRALINÉ	FLAN CAMEL	

egende : Produits régionaux | 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.

