



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	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET	QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET JAMBON	RHÔNE-ALPES MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE CROZIFLETTE FROMAGE A LA COUPE CAKE DU CHEF AUX NOIX	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE) CASOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES	BROCOLIS VINAIGRETTE À L'AIL ÉMINCÉ DE PORC SAUCE CALABRAISE SEMOULE BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AUX NOIX	MENU TRADITION MOUSSE DE FOIE AIGUILLETES DE POULET SAUCE POMMES DE TERRE GRENAILLE SAINT NECTAIRE AOP GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU CIDRE	BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE DE POMMES DE TERRE	BOULETTES AU VEAU SAUCE WORCESTERSHIRE DUO D'HARICOTS VERTS ET HARICOTS		BLEU FRUIT DE SAISON	LIÉGEAIS CAFÉ	
	PETITS POIS	EMMENTAL	FROMAGE FONDU				
	BRIE	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS				
Soir	VELOUTÉ DE TOMATES FILET DE POISSON	CRÈME DUBARRY CRÉPINETTE DE PORC	POTAGE DE LÉGUMES VERTS JAMBON DE DINDE (TRANCHÉ)		POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE TÂRTÉ CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC	POTAGE CRECY RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE AUX	
	MEUNIÈRE MELANGE DE POMMES DE TERRE ET RIETTES RÉCHAMEI	SAUCE PAPRIKA HARICOTS PLATS	PURÉE DE POMMES DE TERRE		CORDIALE DE LÉGUMES		
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		CRÈME DÉSSERT PRALINÉ	FLAN CAMEL	

egende : ■ produit régional | ■ recette prereree des aines | ■ Origine France | ■ Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou derives pouvant entrainer des allergies ou intolerances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu etabli sous reserve d'approvisionnement.

