



# Menus du lundi 31 mars au dimanche 6 avril

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

	lundi 31 mars	mardi 1 avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril	samedi 5 avril	dimanche 6 avril
	Saint Benjamin	Sainte Hugues	Sainte Sandrine	Saint Richard	Saint Isidore	Sainte Irène	Saint Marcelin
Midi	SALADE DE POMME DE TERRE, CORNICHONS ET NORMANDIN DE VEAU AU JUS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE RAI SAMIOME OMELETTE DU CHEF	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU DEJCI EMINCE DE POULET AU JUS	MARTINIQUE	PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE) FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE RAI SAMIOME ESCALOPE DE DINDE AU JUS	MENU TRADITION
	NAVETS BRAISÉS	MACARONIS	POMME DE TERRE PERSILLÉES	BETTERAVES ROUGES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES	SALADE COMPOSEE
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FAÇON COLOMBO	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	RIZ BIO	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	GALETTE DE POMME DE TERRE
Soir	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) ROTI DE PORC SAUCE AU THYM	VELOUTÉ DU POTAGER PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BRUNE	POTAGE DE LENTILLES BIO BRANDADE DE POISSON	YAOURT NATURE	POTAGE CRESSON	POTAGE DE POIREAUX ET POMME DE TERRE	SUISSE NATURE
	POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE		TARTE NOIX DE COCO	TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE	QUICHE AU FROMAGE	CRUMBLE FRAISE RHUBARBE DU CHEF
						JULIENNE DE LÉGUMES	
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUIT		LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	

egende : Produit regional | 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 infromation, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu etabli sous reserve d'approvisionnements.

