



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 PALETTE DE PORC FUMÉ SAUCE MADÈRE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE RAIS SAMOÏE OMELETTE DU CHEF	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU PEPSEU CREPINÈTE DE PORC SAUCE AUX PETITS FÉGUMES	MARTINIQUE SALADE ANANAS ET CREVETTES VINAIGRETTE AU AIGUILLETES DE POULET SAUCE FAÇON COLOMBO	PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE) FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE RAIS SAMOÏE CH'TIFLETTE	MENU TRADITION
	NAVETS BRAISÉS	MACARONIS	POMME DE TERRE PERSILLÉES		CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL		RILLETES DE THON
	SAINT PAULIN	TOMME BLANCHE	FROMAGE FONDU	RIZ BIO	BRIE	LAITAGE NATURE	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE À LA COUPE	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	TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON	POTAGE DE POIREAUX ET POMME DE TERRE	CANTAL AOP
	POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE			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 preteree 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'approvisionnements.

