



Menus du lundi 26 janvier au dimanche 1 février

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

	lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier	samedi 31 janvier	dimanche 1 février
	Sainte paule	Sainte Angèle	Saint Thomas d'Aquin	Saint Gildas	Sainte Martine	Saint Marcelle	Sainte Ella
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XÉRÈS	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICIONS	LYONNAIS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	CRÊPE AU FROMAGE	MENU TRADITION
	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PAPRIKA	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CUISSE DE POULET SAUCE AU VIN BLANC	ROSETTE (TRANCHÉ), CORNICIONS	FILET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU CIDRE	RILETTES DE THON
	MACARONIS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	SEMOULE AUX LÉGUMES	QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA	COEUR DE BLÉ	PETITS POIS ET CAROTTES	PETIT SALÉ
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RIZ	CAMEMBERT	CHANTENEIGE FOUETTÉ	LENTILLES AUX CAROTTES
	COMPOTE DE FRUIT	FLAN CARAMEL	FRUIT	FROMAGE À LA COUPE TARTE AUX PRALINES ROSES	YAOURT ARÔME	COMPOTE DE FRUIT	CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES
Potage du jour	POTAGE DE CHOU	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE COURGE	CRÈME DE NAVET	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE DE LÉGUMES

Légende: [Produit régional](#) | 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.





Menus du lundi 2 février au dimanche 8 février

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

	lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février	samedi 7 février	dimanche 8 février
	Présentation du Seigneur	Saint Blaise	Sainte Véronique	Sainte Agathe	Saint Gaston	Sainte Eugénie	Sainte Jacqueline
Menu A	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET SAUCE COCKTAIL	ITALIE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU PERSIL	TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICIONS	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE ORIENTALE	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	BOUDIN BLANC SAUCE AUX POMMES	MORTADELLE, CORNICIONS	DOS DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE À
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	RIZ AUX POIREAUX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI	MACARONIS À LA BOLOGNAISE DE BOEUF	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLES BÉCHAMEL	PURÉE DE POIS CASSÉS	PALERON BRAISÉ AU JUS
	MIMOLETTE	BRIE	PETIT MOULÉ AUX NOIX		CAMEMBERT	CANCOILLOTTE	LÉGUMES DU POT
	CRÊPE AU SUCRE	FLAN CARMEL	TIRAMISU	FROMAGE À LA COUPE TARTE AU CITRON MERINGUÉE	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	SAINT NECTAIRE AOP ÉCLAIR VANILLE
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS

Légende : [Produit régional](#) | 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.



Menus du lundi 9 février au dimanche 15 février

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

	lundi 9 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février	samedi 14 février	dimanche 15 février
	Sainte Apolline	Saint Arnaud	N.-D. de Lourdes	Saint Félix	Sainte Béatrice	Saint Valentin	Saint Claude
Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW	NORMANDIE	PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	CRÊPE AU FROMAGE	MENU TRADITION
	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MADÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE	CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES	SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS	FILET DE COLIN SAUCE AURORE	OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE	PÂTÉ EN CROUTE, CORNICHONS
	COEUR DE BLÉ		RIZ AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	PETITS POIS ET CAROTTES	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
	SAINT PAULIN	MUNSTER	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RIZ	CAMEMBERT	VACHE PICON	LÉGUMES LANQUETTE ET RIZ
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE À LA COUPE TARTE NORMANDE AUX POMMES	FLAN Caramel	CRÈME DESSERT PRALINÉ	CANTAL AOP PARIS BREST
Potage du jour	POTAGE DE PANAIS	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	VELOUTÉ DE POTIMARRON	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE CRESSON

Légende : **Produit régional** | 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.



Menus du lundi 16 février au dimanche 22 février

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

	lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février	samedi 21 février	dimanche 22 février
	Sainte Julienne	Mardi Gras	Saint Cendres	Saint Gabin	Sainte Aimée	Saint Pierre Damien	1er Dimanche de Carême
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MOUSSE DE FOIE, CORNICHONS	LORRAINE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU XÉRÈS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE À L'AIL	MENU TRADITION
	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	CHOUROUTE GARNIE	OEUF DUR SAUCE MEURETTE	QUICHE LORRAINE	SAUMONETTE SAUCE NANTUA	TARTIFLETTE	TERRINE DE SAUMON, MAYONNAISE
	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL		CAROTTES AUX OIGNONSET POMMES DE TERRE	POTÉE LORRAINE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS ET RIZ		JOUE DE PORC SAUCE À LA FLAMANDE
	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		CAMEMBERT	VACHE PICON	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL
	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	BEIGNET POMME	FLAN VANILLE	FROMAGE À LA COUPE MIRABELLES AU SIROP	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT ARÔME	SAINT NECTAIRE FONDANT POMME AMANDE
Potage du jour	POTAGE AU CHOU	POTAGE DE COURGE	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	SOUPE À L'OIGNON	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE DE LÉGUMES

Légende : [Produit régional](#) | 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.





Menus du lundi 23 février au dimanche 1 mars

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

	lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février	samedi 28 février	dimanche 1 mars
	Saint Lazare	Saint Modeste	Saint Roméo	Saint Nestor	Sainte Honorine	Saint Romain	Saint Aubin
Menu A	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE À L'ORANGE	SAUCISSON À L'AIL, CORNICHOIS	FRANCHE-COMTÉ	QUICHE À L'OIGNON (LARDON)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MENU TRADITION
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR	SALADE FRANCOMTOISE	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	SAUCISSE FUMÉ	FROMAGE DE TÊTE, CORNICHOIS
	POMMES DE TERRE GRENAILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ ET CHAMPIGNONS À L'AIL	MORBIFLETTE	BOULGOUR ET BROCOLIS À LA CRÈME	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL
	PONT L'ÉVÊQUE	EDAM	PETIT MOULÉ NATURE		CAMEMBERT	CANCOILLOTTE	SPAETZLES
	COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS CAFÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE TARTE AUX MYRTILLES	CRÈME DESSERT CARAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CANTAL CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS

Légende : [Produit régional](#) | 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.





Menus du lundi 2 mars au dimanche 8 mars

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

	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars	samedi 7 mars	dimanche 8 mars
	Saint Charles le Bon	Saint Guénolé	Saint Casimir	Sainte Olivia	Saint Colette	Saint Félicité	Saint Jean de Dieu
Menu A	OEUF EN GELÉ	CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	QUICHE AU MAROILLE	SUISSE	PATÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	MENU TRADITION
	BOULETTES DE VEAU FAÇON TAJINE	GRATIN DE MOULE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO	SALADE FROMAGÈRE VINAIGRETTE (DOSETTE)	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PIQUANTE	RILLETTE DE SARDINE
	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	RIZ	RISOTTO FAÇON TESSINOISE	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	PENNES AUX PETIT LÉGUMES	RÔTI DE PORC SAUCE AU MUNSTER
	MIMOLETTE	GOUDA	VACHE PICON		CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POIS CASSÉS
	COMPOTE DE FRUIT	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE GATEAU CHOCOLAT	YAOURT ARÔME	MOUSSE CHOCOLAT	SAINT NECTAIRE FLAN PATISSIER
Potage du jour	POTAGE DE PANAIS	CRÈME DUBARRY	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	VELOUTÉ DE POTIMARRON	VELOUTÉ CRÉCY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE D'ÉPINARDS

Légende : [Produit régional](#) | 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.





Menus du lundi 9 mars au dimanche 15 mars

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

	lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	samedi 14 mars	dimanche 15 mars
	Sainte Françoise	Saint Vivien	Sainte Rosine	Mi Carême	Saint Rodrigue	Sainte Mathilde	Saint William
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XÉRÈS	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICIONS	MEXICAIN	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	CRÊPE AU FROMAGE	MENU TRADITION
	BOULETTES DE BOEUF SAUCE PAPRIKA	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE POULET SAUCE AU VIN BLANC	SALADE VERTE, VINAIGRETTE (DOSETTE)	FILET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU CIDRE	RILETTES DE THON
	MACARONIS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE	CHILI CON CARNE	RIZ ET BLETTES BÉCHAMEL	PETITS POIS	PETIT SALÉ
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RIZ	CAMEMBERT (PORTION)	CHANTENEIGE FOUETTÉ	LENTILLES AUX CAROTTES
	COMPOTE DE FRUIT	FLAN CARAMEL	FRUIT	FROMAGE À LA COUPE CAKE DU CHEF AUX AMANDES	YAOURT ARÔME	COMPOTE DE FRUIT	MUNSTER CLAFOUTIS AUX POMMES
Potage du jour	POTAGE DE CHOU	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE COURGE	CRÈME DE NAVET	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE DE LÉGUMES

Légende: [Produit régional](#) | Recette préférée des aînés | [Origine France](#) | [Produits BIO](#)

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





Menus du lundi 16 mars au dimanche 22 mars

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

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars	samedi 21 mars	dimanche 22 mars
	Saint Bénédicte	Saint Patrice	Saint Cyrille	Saint Joseph	PRINTEMPS	Sainte Clémence	Sainte Léa
Menu A	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET SAUCE COCKTAIL	ESPAGNE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU PERSIL	FRIAND AU FROMAGE	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE ORIENTALE	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	SALADE DE MAÏS, TOMATES ET POIVRONS	FILET DE LIMANDE SAUCE À L'OSEILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE À
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	RIZ AUX POIREAUX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PAËLLA AU POULET	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLES BÉCHAMEL	PURÉE DE POIS CASSÉS	PALERON BRAISÉ AU JUS
	MIMOLETTE	GOUDA	VACHE PICON		CAMEMBERT (PORTION)	CANCOILLOTTE	LÉGUMES DU POT
	CRÈME DESSERT VANILLE	FLAN CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE À LA COUPE CUAJADA AUX ABRICOTS	YAOURT NATURE SUCRÉ	CRÈME DESSERT CAMEL	MORBIER ÉCLAIR VANILLE

Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE BUTTERNUT	VELOUTÉ CRÉCY	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE POTIRON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS
-------------------	--------------------	---------------------	---------------	--	----------------------	--------------------	--------------------

Légende : **Produit régional** | 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.

