



## Menus du lundi 23 mars au dimanche 29 mars

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

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	samedi 28 mars	dimanche 29 mars
	Saint Victorien	Sainte Catherine de Suède	Annonciation	Sainte Larissa	Saint Habib	Saint Gontran	Rameaux
Menu A	MÉLANGE DE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW	FLAMISCHE AUX POIREAUX	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES		ENDIVES, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE)	PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY	CUISSE DE POULET SAUCE CRÈME	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, OIGNONS ET VINAIGRETTE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	OMELETTE DU CHEF	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
	RIZ AUX LÉGUMES	CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE	LENTILLES AUX CAROTTES	BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON TAJINE	ÉCRASSÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	CHAMPIGNONS À LA CRÈME ET PENNES	RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	CAMEMBERT (PORTION)	CANCOILLOTTE	CORDIALE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GRENAILLE
	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE À LA COUPE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	YAOURT ARÔME	CANTAL
Potage du jour	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE DE PETITS POIS	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE PRINTANIER	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	POTAGE DE BETTERAVES AU FROMAGE FRAIS

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 30 mars au dimanche 5 avril

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

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril	samedi 4 avril	dimanche 5 avril
	Sainte Amédée	Saint Benjamin	Saint Hugues	Sainte Sandrine	Vendredi Saint	Saint Isidore	Pâques
Menu A	SALADE VERTE, VINAIGRETTE (DOSETTE)	MÉLANGE CAROTTES ET NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE AU PERSIL	PÂTÉ EN CROUTE		BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES, MAÏS ET TOMATE VINAIGRETTE AU PERSIL	MENU TRADITION
	LONGE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS	GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FAÇON COLOMBO	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RELOULADE	CHOUROUTE DE LA MER	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CIDRE	TARTE AUX LÉGUMES
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		HARICOTS PLATS ET RIZ	PALERON BRAISÉ SAUCE À LA BIÈRE		PETITS POIS ET CAROTTES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE BERCY
	MIMOLETTE	GOUDA	CHANTENEIGE	NAVETS BRAISÉ ET PÂTES	CAMEMBERT (PORTION)	PETIT MOULÉ AUX NOIX	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ET POMMES DE TERRE VAPEUR
	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SURCÉ	FROMAGE À LA COUPE GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	COMPOTE DE FRUIT	SAINT NECTAIRE FONDANT AU CHOCOLAT
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CRÈME DE NAVETS	SOUPE DU POTAGER	CRÈME DE CHAMPIGNONS	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 6 avril au dimanche 12 avril

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

	lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril	samedi 11 avril	dimanche 12 avril
	Saint Marcellin	Saint J.-B. de La Salle	Sainte Julie	Saint Gautier	Saint Fulbert	Saint Stanislas	Saint Jules
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE		CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CUMIN	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	MENU TRADITION
	NAVARIN D'AGNEAU	BOUDIN NOIR AUX POMMES	CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	PÂTES FAÇON CARBONARA	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHON
	HARICOTS BEURRE À L'AIL ET GRATIN DAUPHINOIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS ET RIZ	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		PARMENTIER DE CANARD
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	CAROTTES RONDELLES ET PÂTES	CAMEMBERT	CANCOILLETTE	
	BRIOCHE PERDUE	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE  LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE DE FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	CANTAL  GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES
Potage du jour	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ASPERGES	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ CRÉCY	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 13 avril au dimanche 19 avril

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

	lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril	samedi 18 avril	dimanche 19 avril
	Sainte Ida	Saint Maxime	Saint Paterne	Saint Benoît-Joseph	Saint Anicet	Saint Parfait	Sainte Emma
Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES, MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL		TARTE AUX LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS	MENU TRADITION
	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PROVENÇALE	CROZIFLETTE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC FAÇON COLESLAW	FILET DE COLIN SAUCE NANTUA	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	RILLETTES DE POISSON
	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	SEMOULE AUX LÉGUMES		BOULETTES AU BOEUF SAUCE MILANAISE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE		PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PÂTES	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	LÉGUMES DU POT
	FLAN CAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE CAKE DU CHEF À L'ANANAS	CRÈME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON	SAINTE NECTAIRE GÂTEAU DU CHEF AUX NOISETTES
Potage du jour	SOUPE À L'OIGNON	CRÈME DE PETITS POIS	POTAGE DE LENTILES	POTAGE PRINTANIER	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	POTAGE DE BETTERAVES AU FROMAGE FRAIS

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 20 avril au dimanche 26 avril

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

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril	samedi 25 avril	dimanche 26 avril
	Sainte Odette	Saint Anselme	Saint Alexandre	Saint Georges	Saint Fidèle	Saint Marc	Souvenirs Déportés
Menu A	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	ENDIVES VINAIGRETTE (DOSETTE)	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE		TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICHONS	TABOULÉ AUX RAISINS	MENU TRADITION
	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	FILET DE LIEU SAUCE ROMARIN	BOULETTES DE VEAU SAUCE AU CUMIN	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	RIZ AUX LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES ET COEUR DE BLÉ	SAUTÉ DE PORC SAUCE CALABRAISE	CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES	HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	PÂTES AUX PETITS LÉGUMES	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE
	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	FLAN CARAMEL	MOUSSE CHOCOLAT	CANTAL GÂTEAU RHUBARBE ET AMANDES
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CRÈME DE NAVETS	SOUPE DU POTAGER	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUITÉ 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 27 avril au dimanche 3 mai

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

	lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai	samedi 2 mai	dimanche 3 mai
	Saint Zita	Saint Valérie	Sainte Catherine de Sienna	Saint Robert	Fête du Travail	Saint Boris	Saint Philippe
Menu A	SALADE PIÉMONTAISE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	QUICHE PROVENÇALE		TERRINE DE LÉGUMES SAUCE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	MENU TRADITION
	OSSO BUCCO DE DINDE SAUCE PAPRIKA	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MADÈRE	MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU BASILIC	PAËLLA AU POISSON	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PROVENÇALE	RILLETES DE PORC, CORNICHONS
	RIZ	PURÉE DE POIS CASSÉS		PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE		SEMOULE AUX LÉGUMES	SUPRÊME DE PINTADE SAUCE AU CIDRE
	MIMOLETTE	GOUDA	CHANTENEIGE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	SPAËTZLES
	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	FROMAGE À LA COUPE  FLAN PATISSIER	RIZ AU LAIT	COCKTAIL DE FRUIT	SAINT NECTAIRE  CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT
Potage du jour	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ CRÉCY	VELOUTÉ D'ASPERGES

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.

