



Menus du lundi 7 avril au dimanche 13 avril

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

	lundi 7 avril	mardi 8 avril	mercredi 9 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril	samedi 12 avril	dimanche 13 avril
	Saint J.B De la Salle	Sainte Julie	Saint Gautier	Saint Fulbert	Saint Stanislas	Saint Jules	Sainte Ida
Menu A	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS	SALADE PIÉMONTAISE	NORD	SALADE VERTE AUX OLIVES VINAIGRETTE (DOSETTE)	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE NORMANDE	QUENELLE SAUCE NANTUA	TRIPES À LA MODE DE CAEN	FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS	PAËLLA AU POISSON	RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE	TERRINE DE LÉGUMES & SAUCE FROMAGE BLANC
	HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ BIO	CAROTTES PERSILLÉES	SAUTÉ DE BOEUF À LA BIÈRE		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS	PARMENTIER DE CANARD
	MIMOLETTE	EMMENTAL	PETIT MOULÉ NATURE	POMMES DE TERRE VAPEUR	BLEU	VACHE PICON	
	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FROMAGE A LA COUPE LA TARTIGNOLE	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	SAINT NECTAIRE AOP ÉCLAIR CAFÉ
Potage du jour	VELOUTÉ DE TOMATES	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE 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.





Menus du lundi 14 avril au dimanche 20 avril

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

	lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril	samedi 19 avril	dimanche 20 avril
	Saint Maxime	Saint Patern	Saint Benoît Joseph	Sainte Anicet	Vendredi Saint	Sainte Emma	Pâques
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS	RADIS ROSE, BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	BRETAGNE	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO)	SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE	MENU TRADITION
	PILON DE POULET SAUCE PROVENÇALE	BOULETTES AU BOEUF SAUCE BORDELAISE	RÔTI DE PORC SAUCE MADÈRE	ANDOUILLE, CORNICIONS	OMELETTE AU FROMAGE DU CHEF	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	SALADE VERTE ET ASPERGES VINAIGRETTE
	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	TORTIS	HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND-MÈRE	COTRIADE BRETONNE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	RÔTI DE VEAU SAUCE AU MIEL
	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE FRAIS AUX NOIX		TOMME NOIRE	LAITAGE NATURE	CORDIALE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE VAPEUR
	COMPOTE DE FRUIT	MOUSSE CITRON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE A LA COUPE FAR BRETON DU CHEF	FROMAGE À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	COMTÉ FONDANT AU CHOCOLAT
Potage du jour	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CAROTTE CÉLERI	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE NAVETS

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 21 avril
au dimanche 27 avril

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

	lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril	samedi 26 avril	dimanche 27 avril
	Lundi de Pâques	Saint Alexandre	Saint Georges	Saint Fidèle	Saint Marc	Sainte Alida	Jour du Souvenir
Menu A	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT, CORNICHONS	BETTERAVES ROUGES & NOIX, VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE CIBOULETTE	ALSACE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERNELAS VINAIGRETTE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	MENU TRADITION
	RÔTI DE LAPIN FARCI SAUCE AUX PRUNEAUX	SAUTÉ DE PORC SAUCE ROMARIN	CUISSE DE POULET SAUCE À LA LOMBARDE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE	OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE	TERRINE DE SAUMON SAUCE CRÈME ET
	PETITS POIS AUX LARDONS	RIZ BIO	PENNE	CHOUROUTE GARNIE	HARICOTS PLATS		PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
	SAINT PAULIN	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		CAMEMBERT	FROMAGE FONDU	LÉGUMES DU POT
	PARIS BREST	FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE	FROMAGE A LA COUPE GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CITRON	CANTAL AOP TARTE POMME RHUBARBE DU CHEF
stage jour	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)	VELOUTÉ DU POTAGER	POTAGE DE LENTILLES BIO	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	POTAGE CRESSON	POTAGE DE POIREAUX, POMMES DE TERRE	CRÈME DE PETITS POIS
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 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	Saint Catherine de Sienne	Saint Robert	Fête du travail	Saint Boris	Saint Philippe et Jacques	Saint Sylvain
Menu A	LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET JAMBON	RHÔNE-ALPES	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)	BROCOLIS VINAIGRETTE À L'AIL	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU CIDRE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	BOULETTES AU VEAU SAUCE WORCESTERSHIRE	MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE	CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE CALABRAISE	MOUSSE DE FOIE
	PETITS POIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	DUO D'HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE	CROZIFLETTE		SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BERCY
	BRIE	EMMENTAL	FROMAGE FONDU		BLEU	PETIT MOULÉ AUX NOIX	POMMES DE TERRE GRENAILLE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	FROMAGE A LA COUPE CAKE DU CHEF AUX NOIX	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	SAINT NECTAIRE AOP GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF
Potage du jour	VELOUTÉ DE TOMATES	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE CRECY	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.

Menus du lundi 5 mai
au dimanche 11 mai

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

	lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai	samedi 10 mai	dimanche 11 mai
	Sainte Judith	Sainte Prudence	Sainte Gisèle	Victoire 1945	Saint Pacôme	Sainte Solange	Sainte Estelle
Menu A	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW	CHARENTAIS	FLAMISCHE AUX POIREAUX	MACÉDOINE DE LÉGUMES	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY	BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON TAJINE	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE CRÈME	QUICHE AUX FRUITS DE MER	SAUMONETTE SAUCE À L'OSEILLE	SAUCISSE FUMÉE	PÂTÉ EN CROUTE
	COQUILLETES BIO	LÉGUMES TAJINE & SEMOULE BIO	RIZ BIO AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE À LA CHARENTAISE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO CUISINÉES	RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
	EMMENTAL	GOUDA	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	POMMES DE TERRE GRENAILLE	TOMME NOIRE	PETIT MOULÉ NATURE	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES
	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE A LA COUPE	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	COMTE
				FROMAGE BLANC AUX FRAISES			CAKE AUX FRUITS CONFITS DU CHEF
Potage du jour	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTE A L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHÈVRE	POTAGE CAROTTE CÉLERI	VELOUTE DU POTAGER	CRÈME DE NAVETS

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 12 mai au dimanche 18 mai

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

	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai	samedi 17 mai	dimanche 18 mai
	Saint Achille	Sainte Rolande	Saint Matthias	Sainte Denise	Sainte Honoré	Saint Pascal	Saint Eric
Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS & VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL	SUISSE	PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE)	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MENU TRADITION
	PALETTE DE PORC FUMÉE SAUCE MADÈRE	OMELETTE DU CHEF	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AUX PETITS LÉGUMES	SALADE FROMAGÈRE, VINAIGRETTE (DOSETTE)	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	CH'TIFLETTE	RILLETES DE THON
	NAVETS BRAISÉS	MACARONIS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	RISOTTO FAÇON TESSINOISE	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
	SAINT PAULIN	EDAM	PETIT MOULE AFH		CAMEMBERT	FROMAGE FONDU	GALETTE DE POMMES DE TERRE
	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE A LA COUPE GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DU POTAGER	POTAGE DE LENTILLES BIO	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	POTAGE CRESSON	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	CRÈME DE PETITS POIS

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.

