



Menus du lundi 1 septembre au

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

	lundi 1 septembre	mardi 2 septembre	#####	jeudi 4 septembre	#####	samedi 6 septembre	#####
	Saint Gilles	Sainte Ingrid	Saint Grégoire	Sainte Rosalie	Sainte Raïssa	Saint Bertrand	Sainte Reine
MIDI	PAMPLEMOUSSE & SUCRE (DOSETTE)	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA MENTHE	BRADERIE DE LILLE	LÉGUMES D'ÉTÉ VINAIGRETTE BALSAMIQUE	LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	MENU TRADITION
	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU CURRY	NORMANDIN DE VEAU AU JUS (VIANDE)	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE	BETERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH	STEACK HACHÉ	SALADE COMPOSÉE
	RIZ BIO	COURGETTES À LA PROVENÇALE & POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMMES DE TERRE	ESCALOPE DE DINDE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	FUSILI AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME
	SUISSE NATURE	YAHOURT NATURE	SUISSE NATURE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SUISSE NATURE	YAHOURT NATURE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SUISSE NATURE
	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	YAHOURT NATURE	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	
SOIR	POTAGE ORIENTAL	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POIRE AU SPÉCULOOS	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF
	MARMITTE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE	RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE AUX HERBES	SALADE DE RIZ BIO AU THON		HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE BASQUAISE	FLAMICHE DU PÊCHEUR	
					RATATOUILLE & SEMOULE BIO	TOMATES RÔTIES AUX HERBES	
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT PRALINÉ	COMPOTE DE FRUIT	
Potage du							

legende : ■ 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'approvisionnement.


