



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	MERGUEZ AU JUS	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE	FLAMICHE AUX POIREAUX	DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE ARRABIATA	FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS
	RIZ BIO	COURGETTES À LA PROVENÇALE & POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMMES DE TERRE	MOULES MARINIÈRES	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	FUSILI AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME
	CAMEMBERT	SAINT NECTAIRE AOP	LAITAGE NATURE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES FROMAGE A LA COUPE	BRIE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	POIRE AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	PONT L'ÉVEQUE AOP
SOIR	POTAGE ORIENTAL	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS		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	

legende : P produit regional | R recette preteree des aines | U origine France | B 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.


