



Menus du lundi 6 mai au dimanche 12 mai

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

	lundi 6 mai	mardi 7 mai	mercredi 8 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai	samedi 11 mai	dimanche 12 mai
	Sainte Prudence	Sainte Gisèle	Victoire 1945	Ascension	Sainte Solange	Sainte Estelle	F. J. d'Arc
Midi	VINAIGRETTE AU XERES PILON DE POULET SAUCE PROVENCALE	VINAIGRETTE A L'ECHALOTE GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET	FROMAGE DE TÊTE RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	ASCENSION SALADE DE FARFALLES, PETITS POIS ET OIGNONS VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE TIKA HARICOTS PLATS PERSILLÉS	TERRINE DE LEGUMES SAUCE FROMAGE RIANC ET CIRQUELLETTE PAËLLA AU POISSON	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CURRY JAMBON BRAISÉ SAUCE CHARCUTIERE	MENU TRADITION BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE A L'ECHALOTE PARMENTIER DE CANARD BLEU PARIS BREST
	SEMOULE BIO AUX LEGUMES		CAROTTES A L'AIL			PUREE DE PETITS POIS	
	COULOMMIERS	TOMME NOIRE	FROMAGE FRAIS AUX NOIX		GOUDA	PETIT MOULÉ NATURE	
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CAFE		FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	
				CAMEMBERT			
Soir	POTAGE DE BROCOLIS	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE AU CHOU	CRUMBLE FRAISE RHUBARBE DU CHEF	VELOUTE A L'OIGNON	VELOUTE DE POIREAUX	
	ESCALOPE DE PORC SAUCE AU THYM	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BRUNE	BRANDA DE POISSON		TORTELLINIS A LA VIANDE	QUICHE AU FROMAGE	
	POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE			SAUCE TOMATE	JULIENNE DE LEGUMES	
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MIRABELLES AU SIROP	

Légende : produit régional | recette traditionnelle des aïeux | [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.

