



Menus du lundi 10 août au dimanche 16 août

SANS SEL

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

	lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août	samedi 15 août	dimanche 16 août
	Saint Laurent	Sainte Claire	Sainte Clarisse	Saint Hypolyte	Saint Evrard	Assomption	Sainte Armel
MIDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE		SALADE COMPOSÉE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	MENU TRADITION
	ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS	CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE	STEAK HACHÉ DE VEAU	SALADE MAÏS ET TOMATES	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	OMELETTE AU JUS	SALADE COMPOSÉE
	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	BROCOLIS ET RIZ	PURÉE DE POMMES DE TERRE	ÉMINCÉ DE POULET	POMMES DE TERRE VAPEUR	SPAGHETTIS	STEAK HACHÉ AU VEAU
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	CAROTTES RONDELLES ET PÂTES	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	PURÉE DE LÉGUMES
	FLAN CHOCOLAT	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	SUISSE NATURE	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	YAOURT NATURE
SOIR	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ DE TOMATES	VELOUTÉ D'ASPERGES	LIÉGEOIS CAFÉ	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ CRÉCY	GÂTEAU AU CHOCOLAT
	FILET DE POISSON PANÉ	CASSOLETTE DE LA MER-AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES	CRÊPE FORESTIÈRE		STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE	BOULETTES À AGNEAU SAUCE ORIENTALE	
	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL		HARICOTS VERTS PERSILLÉS		PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	SEMOULE	
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	ILE FLOTTANTE		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	
Potage e du							

legende : Produit régional | Recette prélevée 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.

