



Menus du lundi 10 août au dimanche 16 août

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 Hyppolyte	Saint Evrard	Assomption	Sainte Armel
MIDI	QUICHE AU FROMAGE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE		CONCOMBRE SAUCE BULGARE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	MENU TRADITION
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CALABRAISE	CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	SALADE MAÏS ET TOMATES JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE CAROTTES RONDELLES ET PÂTES FROMAGE A LA CRÈME LIÉGEOIS CAFÉ	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE RÉCHAMFI	PÂTES FAÇON CARBONARA	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS
	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	BROCOLIS ET RIZ	PURÉE DE POMMES DE TERRE		CAMEMBERT	CANCOILLOTTE	PARMENTIER DE CANARD
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MORBIER
	FLAN CHOCOLAT	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON				GÂTEAU AU CHOCOLAT
SOIR	POTAGE-CRESSON	VELOUTÉ DE TOMATES	VELOUTÉ D'ASPERGES		CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ CRÉCY	
	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.

