



Menus du lundi 11 août au dimanche 17 août

SANS SEL

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

	lundi 11 août	mardi 12 août	mercredi 13 août	jeudi 14 août	vendredi 15 août	samedi 16 août	dimanche 17 août
	Sainte Claire	Sainte J.-F.de Chantal	Saint Hippolyte	Saint Evrard	ASSOMPTION	Saint Armel	Saint Hyacinthe
MIDI	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	PASTÈQUE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	MENU DES ILES	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS (VIANDE)	NORMANDIN DE VEAU AU JUS (VIANDE)	COEUR DE PALMIERS VINAIGRETTE AU CURRY	FILET DE SAUMON MSC SAUCE AU	OMELETTE	SALADE COMPOSÉE
	PETITS POIS ET CAROTTES	POMME DE TERRE VAPEUR	FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO	COURGETTES À LA TOMATE & COEUR DE BLÉ	POÉLÉE DE LÉGUMES	WATERZOÏ DE POULET
	YAHOURT NATURE	SUISSE NATURE	YAHOURT NATURE	RIZ BIO	YAHOURT NATURE	SUISSE NATURE	RIZ BIO
	YAOURT ARÔME	GAUFRE LIÉGEOISE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	SUISSE NATURE	PARIS BREST	COMPOTE DE FRUIT	YAHOURT NATURE
SOIR	POTAGE ORIENTAL	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	FROMAGE BLANC À LA NOIX DE COCO	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE	CLAFOUTIS À LA MIRABELLE
	QUICHE AUX OIGNONS	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE	QUICHE AU FROMAGE		LASAGNES BOLOGNAISE	RIZ BIO AUX LÉGUMES	
	SALADE VERTE & VINAIGRETTE	RIZ BIO AUX LÉGUMES	HARICOTS VERTS À L'AIL				
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE		CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	
Potage du							

legende : [Produit régional](#) | [Recette préferée 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.

