



Menus du lundi 13 mai au dimanche 19 mai

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

	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai	samedi 18 mai	dimanche 19 mai
	Sainte Rolande	Saint Matthias	Sainte Denise	Saint Honoré	Saint Pascal	Saint Eric	PENTECÔTE
Midi	SALADE VERTE VINAIGRETTE DOSETTE BOULETTE A L'AGNEAU SAUCE PIQUANTE RIZ BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE FILET DE COLIN BLANC MSC SAUCE DIEPPOISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS LIEGEOIS CAFE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETES DE POULET FACON TAJINE SEMOULE BIO COMPOTE DE FRUITS	REPAS CHARENTAIS QUICHE AUX FRUITS DE MER SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHARENTAISE POMMES DE TERRE GRENAILLES FROMAGE BLANC AUX FRAISES	SALADE VERTE VINAIGRETTE DOSETTE HACHIS PARMENTIER FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE SAUMONETTE SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO PRINTANNIERE DE LEGUMES FLAN CHOCOLAT	MENU TRADITION RILLETES DE PORC CORNICHON PETIT SALE LENTILLES BIO CUISINES CLAFOUTIS AUX POMMES
Soir	VELOUTÉ POTAGER FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON BROCOLIS MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE CRESSON SAUCISSES DE FRANCFORT PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI PÊCHE AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES LASAGNES BOLOGNAISES YAOURT AROME		POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS CAROTTES GAUFRE LIEGEOISE	CREME DE CHAMPIGNONS OMELETTE SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE SAUTEES COMPOTE DE FRUITS	

Legende : Produit régional | recette préférée des amis | 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.

