



Menus du lundi 14 juillet au dimanche 20 juillet

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

	lundi 14 juillet	mardi 15 juillet	mercredi 16 juillet	jeudi 17 juillet	vendredi 18 juillet	samedi 19 juillet	dimanche 20 juillet
	FÊTE NATIONALE	Saint Donald	N.-D. du Mont-Carmel	Sainte Charlotte	Saint Frédéric	Saint Arsène	Sainte Marina
Midi	SALADE DE PERLES DE PÂTES, MAÏS ET TOMATES SAUCE CORDIALE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES MIMOLETTE PARIS BREST	PASTÈQUE BOULETTES AU VEAU SAUCE ORIENTALE LÉGUMES COUSCOUS & COEUR DE BLÉ GOUDA MOUSSE CHOCOLAT	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS SAUCE À HARICOTS BEURRE AU BASILIC & POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	MAROCAIN TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE RIN) SAUTÉ DE DINDE FAÇON TAJINE LÉGUMES TAJINE FROMAGE A LA COUPE CAKE À LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF	COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CITRON FILET DE MERLU BLANC SAUCE DIEPPOISE RIZ BIO AUX LÉGUMES BLEU CRÈME DESSERT PRALINÉ	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL SAUCISSE DE TOULOUSE PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL FROMAGE FONDU COMPOTE DE FRUITS	MENU TRADITION RILLETTE DE POISSON RÔTI DE VEAU SAUCE BARBECUE POELEE DE LEGUMES & POMMES DE TERRE GRANA F CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES
	POTAGE MINISTRONE PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE RIZ BIO AUX LÉGUMES FLAN CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL TORTELLINIS GRATINÉS À LA FRUIT DE SAISON	POTAGE MARAÎCHER OEUF DUR MAYONNAISE SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATES ET MAÏS COMPOTE DE FRUITS		POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES JAMBON DE DINDE (TRANCHÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE LÉGUMES OMELETTE ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT NATURE SUCRÉ	

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.

origine : produits bio | viande d'élevage | origine France | produits bio

