



Menus du lundi 16 juin au dimanche 22 juin

Sans sel

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

	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin	samedi 21 juin	dimanche 22 juin
	Saint Jean François régis	Saint hervé	Saint léonce	Saint Romuald	Saint Silvère	ÉTÉ	Fête du Saint Sacrement
Midi	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AUX HERBES NORMANDIN DE VEAU AU JUS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AUX XÉRÈS FUSILI AU POULET, POIVRONS ET PESTO	TABOULE AUX RAISINS (SEMOULE BIO) EMINCE DE POULET AU JUS CAROTTES PERSILLÉES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FÊTE DE LA MUSIQUE	SALADE VERTE VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC AU JUS COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE FLAN CARAMEL	TZATZIKI BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE À LA TOMARDE COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES SUISSE NATURE SALADE DE FRUITS	MENU TRADITION
	LENTILLES BIO CUISINNÉES			PASTÈQUE			SALADE COMPOSEE
	YAOURT NATURE	SUISSE NATURE		SAUTÉ DE POULET SAUCE THYM RIZ BIO À LA MÉRIDIONALE			ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE SAISONNALES YAOURT NATURE CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS		SUISSE NATURE TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ			
Soir	POTAGE AU PISTOU TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD SAUCE NAPOLITAINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET	POTAGE CRECY BRANDADE DE POISSON		VELOUTÉ DU POTAGER RÔTI DE PORC SAUCE PIQUANTE MELANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETES BÉCHAMEL	POTAGE DE TOMATES TARTE PROVENÇALE SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON	
	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DESSERT CAFÉ	FRUIT DE SAISON		MOUSSE CHOCOLAT		

legende : Produits régionaux | Recette préférentielle 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.

