



Menus du lundi 16 juin au dimanche 22 juin

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 CHIPOLATAS SAUCE DIJONNAISE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AUX XÉRÈS FUSILI AU POULET , POIVRONS ET PESTO	TABOULE AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE AU CUMIN CAROTTES PERSILLÉES & POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FÊTE DE LA MUSIQUE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS CASSOLETTE DE POISSON MSC AUX CREVETTES COEUR DE BLÉ SAINT PAULIN FLAN CAMEL	TZATZIKI BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE À LA ROMARDE COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES TARTARE AUX NOIX SALADE DE FRUITS	MENU TRADITION
	LENTILLES BIO CUISINNÉES			PASTÈQUE SAUTÉ DE POULET SAUCE THYM RIZ BIO À LA MÉRIDIONALE FROMAGE A LA COUPE TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ			PÊCHE AU THON LONGE DE PORC SAUCE CALABRAISE MARCUIS VERISEI POMMES DE TERRE SAI ARNAISE CANTAL CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT
	TOMME NOIRE	EDAM					
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS					
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	
	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DESSERT CAFÉ	FRUIT DE SAISON		MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

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.

