



Menus du lundi 18 mai au dimanche 24 mai

SANS SEL

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

	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai	samedi 23 mai	dimanche 24 mai
	Saint Eric	Saint Yves	Saint Bernardin	Saint Constantin	Sainte Emilie	Saint Didier	PENTECÔTE
	Carottes râpées Vinaigrette à l'échalotte	Blanc de poireaux Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Céleri râpé sauce au fromage blanc et ciboulette	Betteraves rouges vinaigrette émincé de poulet au jus	Salade composée	Champignons à la grecque	Menu Tradition
MIDI	Émincé de dinde sauce calabraise	Steack haché au veau au jus	Sauce dijonnaise	Carottes rondelles et pâtes suisse nature	Boulettes à l'agneau au jus	Omelette au jus	Salade composée
	Haricots blanc façon grand mère	Purée de pommes de terre	Brocolis et riz	Émincé de poulet au jus	Pommes de terre vapeur	Fusilli bio	Steack haché de veau au jus
	Yaourt nature	Suisse nature	Yaourt nature	Carottes rondelles et pâtes suisse nature	Yaourt nature	Suisse nature	Purée de légumes yaourt nature
	Flan chocolat	Yaourt arôme	Fruit de saison	Carottes rondelles et pâtes suisse nature	Compote de fruit	Fromage blanc sucré	
SOIR	Potage cresson	Velouté de tomates	Velouté d'asperges	Liégeois café	Crème Dubarry	Velouté Crécy	Gâteau du chef au chocolat
	Filet de poisson pané	Crêpe forestière	Cassolette de la mer aux petits légumes et pommes		Steak haché de veau sauce brune	Matelotte de saumonette	
	Mélange de pommes de terre et salsifis Béchamel	Haricots verts persillés			Petits pois et carottes à l'ail		
	Fruit de saison	Compote de fruit	Île flottante		Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	

Agende : [Produit d'origine](#) | [recette](#) [Preteree des aines](#) | [Origine France](#) | [Produits Bio](#)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou derives pouvant entrainer des allergies ou intolerances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu etabli sous reserve d'approvisionnement.

