



# Menus du lundi 18 mai au dimanche 24 mai

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
MIDI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CALABRAISE HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE EMMENTAL FLAN CHOCOLAT	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE BOUDIN NOIR AUX POMMES PUREE DE POMMES DE TERRE EDAM YAOURT ARÔME	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET SAUCE DIJONNAISE BROCOLIS ET RIZ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	QUICHE AU FROMAGE JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE CAROTTES RONDELLES ET PÂTES FRUMIAGE À LA CRÈME LIÉGEOIS CAFÉ	CONCOMBRE SAUCE BULGARE FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH UNO FLEUR DE POMMES DE TERRE RÉCHAMFI CAMEMBERT COMPOTE DE FRUIT	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE PÂTES FAÇON CARBONARA CANCOILLOTTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	MENU TRADITION PÂTE DE CAMPAGNE, CORNICIONS PARMENTIER DE CANARD MORBIER
SOIR	POTAGE CRESSON FILET DE POISSON PANÉ MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE TOMATES CRÊPE FORESTIÈRE HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE DE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES ÎLE FLOTTANTE		CRÈME DUBARRY STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	VELOUTÉ CRÉCY MATELOTTE DE SAUMONETTE FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT

Agende : [PROCHAIN AGENDA](#) | Recette préférée 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'approvisionnement.

