



Menus du lundi 18 août au dimanche 24 août

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

| | lundi 18 août | mardi 19 août | mercredi 20 août | jeudi 21 août | vendredi 22 août | samedi 23 août | dimanche 24 août |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Sainte Hélène | Saint Jean-Eudes | Saint Bernard | Saint Christophe | Saint Fabrice | Sainte Rose de Lima | Saint Barthélemy |
| | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE ROUGAIL DE SAUCISSE | SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUTS ET OLIVES VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET FAÇON TANDOORI | BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE | VACANCES AU PORTUGAL | QUICHE AU CHÈVRE | CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE REMOULADE | MENU TRADITION |
| MIDI | POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE FROMAGE BLANC SUCRÉ | SEMOULE BIO & RATATOUILLE EDAM FRUIT DE SAISON | RIZ BIO PETIT MOULÉ AUX NOIX FLAN VANILLE | RILLETES DE POISSONS EMPADAO FROMAGE À LA COUPE TARTE AU PLAN FAÇON PASTEIS DE NATA | FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA PIPERADE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT CRÈME DESSERT CHOCOLAT | SAUCISSE DE TOULOUSE PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON | CONCOMBRE ET FÊTA VINAIGRETTE RÔTI DE PORC SAUCE MIEL ET ROMARIN TOMATES À L'AIL & FLAGEOLETS COMTÉ AOP |
| SOIR | POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE GNOCCHIS GRATINÉS YAOURT ARÔME | VELOUTÉ DE LÉGUMES POISSON MSC MEUNIÈRE SAUCE TARTARE HARICOTS PLATS PERSILLÉS GAUFRE LIÉGEOISE | POTAGE CRECY MACARONIS DU PÊCHEUR CRÈME DESSERT PRALINÉ | | POTAGE MARAÎCHER PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON | POTAGE PROVENÇAL OMLETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIRQUELETTE COMPOTE DE FRUIT | TARTE AUX ABRICOTS |
| Potage e du | | | | | | | |

egende: produit bio | recette préférée des aînés | origine France | produits bio

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou d'érves pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

