



Menus du lundi 21 juillet au dimanche 27 juillet

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

| | lundi 21 juillet | mardi 22 juillet | mercredi 23 juillet | jeudi 24 juillet | vendredi 25 juillet | samedi 26 juillet | dimanche 27 juillet |
|------|---|--|--|--|--|---|--|
| | Saint victor | Sainte Marie Madeleine | Sainte Brigitte | Sainte Christine | Saint Jacques | Sainte Anne | Sainte Nathalie |
| Midi | PAMPLEMOUSSE & SUCRE (DOSETTE) <small>HAUT DE CUISSE DE</small> POULET SAUCE AU CURRY | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE | CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA MFNTHF ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMMES DE TERRE | VACANCES EN ITALIE TOMATES ET MOZARRELLA VINAIGRETTE AU LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE A LA COUPE ÉCLAIR AU CAFÉ | LEGUMES D'ETE VINAIGRETTE RAI SAMOUIF DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH | LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALETTE CRÉPINETTE DE PORC SAUCE ARRABIATA | MENU TRADITION FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT NECTAIRE AOP GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF |
| | RIZ BIO AUX LÉGUMES | MERGUEZ AU JUS COURGETTES À LA PROVENÇALE & POMMES DE TERRE | L'AIL ET POMMES DE TERRE | | BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL | FUSILI AUX PETITS LÉGUMES | |
| | CAMEMBERT | PONT L'ÉVEQUE AOP | LAITAGE NATURE | | BRIE | PETIT MOULÉ AUX NOIX YAOURT NATURE SUCRÉ | |
| | FLAN CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | COMPOTE DE FRUITS | | FRUIT DE SAISON | CRÈME DE CHAMPIGNONS FLAMICHE DU PÊCHEUR | |
| Soir | POTAGE ORIENTAL MARMITTE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE | POTAGE MARAÎCHER RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE AUX HERBES | POTAGE DE LÉGUMES VERTS SALADE DE RIZ BIO AU THON | | VELOUTÉ CRECY <small>HAUT DE CUISSE DE</small> POULET SAUCE BASQUAISE RATATOUILLE & SEMOULE BIO | TOMATES RÔTIES AUX HERBES | |
| | | | | | | | |
| | PARIS BREST | MOUSSE CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | | CRÈME DESSERT PRALINÉ | COMPOTE DE FRUITS | |

egende : **Produit région** | 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'approvisionnements.

