



Menus du lundi 27 juillet au dimanche 2 août

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

	lundi 27 juillet	mardi 28 juillet	mercredi 29 juillet	jeudi 30 juillet	vendredi 31 juillet	samedi 1 août	dimanche 2 août
	Sainte Nathalie	Saint Samson	Sainte Marthe	Sainte Juliette	Saint ignace de L .	Saint Alphonse	Saint Julien - Eymard
MIDI	TABOULÉ	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICIONS, BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE FROMAGE À LA COUPE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS	ENDIVES, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE)	PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY	CUISSÉ DE POULET SAUCE CRÈME CHOUX DE	LENTILLES AUX CAROTTES		FILET DE LIMANDE SAUCE HOLLANDAISE ECRASSE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	OMELETTE CHAMPIGNONS À LA CRÈME ET PÂTES	TARTE AUX POIREAUX
	RIZ AUX LÉGUMES	BRUXELLES ET POMMES DE TERRE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		CAMEMBERT (PORTION)	CANCOILLOTTE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE CORDIALE DE
	EMMENTAL	EDAM	FROMAGE BLANC SUCRÉ		ÉCLAIR CAFÉ	YAOURT ARÔME	LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL
	CRÈME DESSERT PISTACHE	FLAN CARAMEL					
SOIR	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE À L'OIGNON	PÔTAGE DE LENTILLES		POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES TORTILLINIS À LA VIANDE SAUCE TOMATE	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	CAKE RHUM RAISIN
	QUICHE AU FROMAGE	BRANDADE DE POISSON	FILET DE HOKI SAUCE CITRON		LASAGNE DE LÉGUMES		
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL				
	FRUIT DE SAISON	LAITAGE DU JOUR	COMPOTE DE FRUIT		CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	

legende : P produit régional | R recette préférentielle des aînés | U origine France | P 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.

