



Menus du lundi 28 juillet au dimanche 3 août

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

	lundi 28 juillet	mardi 29 juillet	mercredi 30 juillet	jeudi 31 juillet	vendredi 1 août	samedi 2 août	dimanche 3 août
	Saint Samson	Sainte Marthe	Sainte Juliette	Saint Ignace de Loyola	Saint Alphonse	Saint Julien Eymard	Sainte Lydie
Midi	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AUX HERBES CHIPOLATAS SAUCE ORIENTALE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILI AU POULET , POIVRONS ET PESTO	TABOULE AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE AU CUMIN CAROTTES PERSILLÉES & POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	VACANCES EN GRÈCE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS CASSOLETTE DE POISSON MSC AUX CREVETTES COEUR DE BLÉ SAINT PAULIN FLAN CAMEL	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE À L'AIL COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES TARTARE AUX NOIX SALADE DE FRUITS	MENU TRADITION
	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES			TZATZIKI			PÊCHE AU THON
	TOMME NOIRE	EDAM		SAUTÉ DE PORC FAÇON GYROS			LONGE DE PORC SAUCE CALABRAISE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SALARDAISE CANTAL AOP CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT		RIZ BIO TOMATÉ			
				FROMAGE A LA COUPE GÂTEAU AU YAOURT	VELOUTÉ DU POTAGER RÔTI DE PORC SAUCE PIQUANTE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL MOUSSE CHOCOLAT	POTAGE DE TOMATES TARTE PROVENÇALE SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON	
Soir	POTAGE AU PISTOU TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD SAUCE NAPOLITAINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET	POTAGE CRECY BRANDADE DE POISSON				
	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DESSERT CAFÉ	FRUIT DE SAISON				

legende : régional | 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.

