



Menus du lundi 30 juin au dimanche 6 juillet

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

	lundi 30 juin	mardi 1 juillet	mercredi 2 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet	samedi 5 juillet	dimanche 6 juillet
	Saint Marcial	Saint Thierry	Saint Martinien	Saint Thomas	Saint Florent	Saint Antoine	Sainte Mariette
Midi	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	PASTÈQUE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	VACANCES À LONDRES	PÂTÉ EN CROUTE	TOMATES ET MOZZARELLA	MENU TRADITION
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME	SALADE PIÉMONTAISE AU	CIBOULETTE BOULETTES AU VEAU SAUCE NIÇOISE	MÉLANGE CAROTTES ET CHOU BLANC RÂPÉS FAÇON	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BASILIC COURGETTES À LA TOMATE & COEUR DE BLÉ	VINAIGRETTE AUX MADÈRE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	RILLETES DE THON
	PETITS POIS ET CAROTTES		FUSILLI AUX PETITS LÉGUMES	RÔTI DE BOEUF SAUCE WORCESTERSHIRE	BRIE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	PAËLLA AU POULET
	EDAM	EMMENTAL	FROMAGE FONDU	PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	SAINT NECTAIRE AOP
Soir	YAOURT ARÔME	GAUFRE LIÉGEOISE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FROMAGE A LA COUPE			CLAFOUTIS À LA MIRABELLE
	POTAGE ORIENTAL	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CRUMBLE AUX POMMES	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	
	QUICHE AUX OIGNONS	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE	QUICHE AU FROMAGE		LASAGNES BOLOGNAISE	CRÊPE AUX FRUITS DE MER	
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	RIZ BIO AUX LÉGUMES	HARICOTS VERTS À L'AIL			RIZ BIO	
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE		CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

egende : ■ produits régional | ■ recette prérévée des aînés | ■ origine France | ■ produits BIO

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

