



# Menus du lundi 13 juin au dimanche 19 juin

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

	lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin	samedi 18 juin	dimanche 19 juin
	Saint Antoine de P.	Saint Ellsée	Sainte Germaine	Saint J.-Fr. Régis	Saint Hervé	Saint Léonce	Fête de Pères
Menu A	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE	SALADE PIÉMONTAISE	RILLETTE DE POISSONS	LORRAINE	BETTERAVES A LA CIBOULETTE	RADIS ROSE RAPES	MENU TRADITION
	SAUCE MOUTARDE POMMES DAUPHINES / CHAMPIGNONS À	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	ROTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE	SALADE VOSGIENNE (LARDONS, CROUTONS) BOUCHÉE A LA REINE	CASSOLETTE DE COLIN AU CITRON	VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUCISSON A L'AIL
	MARCAIRE	CAROTTES ET NAVETS	HARICOTS BEURRE		POMMES DE TERRE /EPINARD	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	BOEUF MODE
	CAKE AU CITRON	BRIE MAUBERT	FROMAGE FRAIS	RIZ DE CAMARGUE	MUNSTER	FROMAGE FONDU	POMMES DE TERRE GRENAILLES / HARICOTS VERTS A L'AIL
Menu B	VELOUTÉ D'ENDIVES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME- FRAISE	DUO DE FROMAGES (CARRÉ DE L'EST)	FAR BRETON	CRÈME PRALINÉ	MORBIER
	PALETTE A LA DIABLE	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DUBARRY	CAKE MIRABELLE	VELOUTÉ DE TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	TARTE CHOCOLAT
	HARICOTS VERTS BIO	FILET DE SAUMON SAUCE CRÉMEUSE	ŒUFS DURS A LA FLORENTINE		EMINCE DE POULET	BOULETTE D'AGNEAU	
	COMPOTE POMMES CANNELLE	RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS	POMMES VAPEUR		AUX OIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO ET LÉGUMES	
Pota ge du	BEIGNET FRAMBOISE	YAOURT NATURE SUCRÉ		COMPOTE POMME SPECULOOS	FRUIT DE SAISON		

Agenda | Pêcheur Régional | Recette préférez vos aïeux | 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.

