



# Menus du lundi 30 mai au dimanche 5 juin

Sans  
Sel

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

	lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin	samedi 4 juin	dimanche 5 juin
	<b>Saint Ferdinand</b>	<b>Visitation</b>	<b>Saint Justin</b>	<b>Sainte Blandine</b>	<b>Saint Kevin</b>	<b>Sainte Clotilde</b>	<b>PENTECOTE</b>
Menu A	CELERI SAUCE RAVIGOTE SAUTÉ DE POULET FAÇON PESTO	POIREAUX VINAIGRETTE BOUCHÉE À LA REINE	PAMPLEMOUSSE TORSAGES BIO A LA BOLOGNAISE	PAYS BASQUE BETTERAVES VINAIGRETTE JOUÉ DE PORC BASQUE AU VIN ROUGE PIPERADE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	RADIS ROSES RÂPÉS SAUCE MARMITE DE LA MER ET SES LÉGUMES DE	CHOU BLANC RAPES AUX RAISINS HACHIS PARMENTIER	MENU TRADITION PAMPLEMOUSSE CUISSÉ DE CANETTE A L'ORANGE PUREE DE LEGUMES BRASSE NATURE
	HARICOTS VERTS	RIZ DE CAMARGUE			YAOURT NATURE	SUISSE NATURE	
	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	BRASSE NATURE		YAOURT ARÔME	MOUSSE FRUITS ROUGES	
	CAKE AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT CAFÉ	FRUIT DE SAISON				
Menu B	POTAGE DE LÉGUMES VERTS ROGNONS DE BOEUF AU PORTO PURÉE DE POMMES DE TERRE	POTAGE DE LAITUE FILET DE MERLU SAUCE A L'ANETH BROCOLIS ET POMMES DE TERRE AU BOUILLON	CRÈME D'ASPERGES NORMANDIN DE VEAU SALSIFIS GRATINÉS	GATEAU BASQUE	CRÈME DE TOMATES TOMATE FARCIE RIZ DE CAMARGUE BRIE MAUBERT COMPOTE DE POMME ANANAS	POTAGE DE LAITUE LONGUE DE PORC AU THYM CAROTTES À LA CRÈME FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMME BISCUITÉE	ILE FLOTTANTE				
Pota ge du							

Agenda : 1 - 0683 78 78 78 | Recettes : 06 83 78 78 78 | Origine France | Produits BIO

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

