



# Menus du lundi 6 juin au dimanche 12 juin

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

	lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin	samedi 11 juin	dimanche 12 juin		
	Lundi de PENTECOTE	Saint Gilbert	Saint Médard	Sainte Diane	Saint Landry	Saint Barnabé	Saint Guy		
Menu A	ROULADE ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES VINAIGRETTE	CORSE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	POMMES DE TERRE AUX HARENGS	MENU TRADITION		
	JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE	VINAIGRETTE AUX HERBES AIGUILLETES DE	ROTI DE PORC SAUCE MARCHAND DE VIN		POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	CUISSE DE POULET SAUCE TOMATE AU BASILIC		SALADE VERTE ET ASPERGES	
	HARICOTS BEURRE AU PERSIL	POULET AUX CHAMPIGNONS	MACARONIS		ÉPINARDS BÉCHAMEL	SAUCE TOMATE AU BASILIC			CASSOLET TOULOUSAIN
	CARRE ROUSSOT	SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES	FROMAGE FRAIS		MARCAIRE	COQUILLETES BIO/ FONDUE D'ENDIVES			
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOME DE VERGAVILLE	YAOURT AROMATISÉ	FLAN D'AUBERGINE A LA TOMATE	TARTE AU FLAN	FROMAGE FONDU	FRUIT DE SAISON	COMTÉ		
Menu B	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE CAROTTES	ROTI DE VEAU A LA CORSE (OLIVE ET TOMATE) ET COURGETTES GRILLÉES	CRÈME DUBARRY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX		
	PAUPIETTE DE BOEUF SAUCE CHASSEUR POËLÉE	FILET DE LIEU SAUCE AU CITRON	OMELETTE SAUCE CIBOULETTE	DUO DE FROMAGE ( CHÈVRE )	LASAGNES BOLOGNAISE	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE			
	MARAICHÈRE	RIZ DE CAMARGUE	POMMES DE TERRE A L'AIL	GATEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS		POMME DE TERRE RISSOLEES			
	TARTE AU CITRON	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POMME		COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	FROMAGE BLANC NATURE			
Potage du jour									

général | Produit régional | recette préférée des dames | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

