



Menus du lundi 13 juin au dimanche 19 juin

Sans Sel

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	COLESLAW	CELERI VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	LORRAINE	BETTERAVES A LA CIBOULETTE	RADIS ROSE RAPES VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	MENU TRADITION
	SAUTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	FILET DE SAUMON SAUCE CRÉMEUSE	ROTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BOUCHÉE A LA REINE	CASSOLETTE DE COLIN AU CITRON	SAUCISSE DE TOULOUSE	
	HARICOTS VERTS BIO	RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES	HARICOTS BEURRE	RIZ DE CAMARGUE	POMMES DE TERRE /EPINARD	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	
	BRASSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE SUCRÉ	SUISSES NATURE	BRASSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	
	CAKE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-FRAISE	CAKE MIRABELLE	FAR BRETON	CRÈME PRALINÉ	
Menu B	VELOUTÉ D'ENDIVES	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DUBARRY		VELOUTÉ DE TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	TARTE CHOCOLAT
	PALETTE A LA DIABLE	FILET DE SAUMON SAUCE CRÉMEUSE	ŒUFS DURS A LA FLORENTINE		EMINGE DE POULET	BOULETTE D'AGNEAU	
	HARICOTS VERTS BIO	RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS	POMMES VAPEUR		AUX OIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO ET LÉGUMES	
	COMPOTE POMMES CANNELLE	BEIGNET FRAMBOISE	YAOURT NATURE SUCRÉ		COMPOTE POMME SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	
Potage du							

agence | produits régionaux | recettes préférées des années | Origine France | Produits BIO | nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

