



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	PAMPLEMOUSSE	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES	CORSE	SALADE VERTE	CELERI	MENU TRADITION			
	JAMBON GRILLÉ	VINAIGRETTE AUX	VINAIGRETTE		FLAN D'AUBERGINE	OMELETTE		REMOULADE	SALADE VERTE ET	
	SAUCE MADÈRE	HERBES	KU TI DE PORC		A LA TOMATE	ÉPINARDS		CUISSE DE POULET		ASPERGES
	HARICOTS BEURRE	AIGUILLETES DE	SAUCE MARCHAND		ROTI DE VEAU A LA	BÉCHAMEL		SAUCE TOMATE AU		SOT L'Y LAISSE
	AU PERSIL	POULET AUX	DE VIN		CORSE (OLIVE ET	YAOURT NATURE		BASILIC		PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE	CHAMPIGNONS	MACARONIS	TOMATE ET	FRUIT DE SAISON	COQUILLETES BIO/	FROMAGE BLANC				
FROMAGE BLANC	SEMOULE BIO AUX	SUISSES NATURE	COURGETTES	TARTE AU FLAN	FONDUE D'ENDIVES	NATURE	SUISSES NATURE			
AUX FRUITS	PETITS LÉGUMES	YAOURT	GRILLÉES			FRUIT DE SAISON	BROWNIE			
Menu B	CRÈME DE PETITS	VELOUTÉ DE	CRÈME DE	BRASSE NATURE	CRÈME DUBARRY	CRÈME DE	BROWNIE			
	POIS	LÉGUMES	CAROTTES		GATEAU AU CITRON	CHAMPIGNONS		CHAMPIGNONS	CHOCOLAT ET NOIX	
	PAUPIETTE DE	FILET DE LIEU	OMELETTE SAUCE		ET FROMAGE FRAIS	ANDOUILLETTE		ANDOUILLETTE		
	BOEUF SAUCE	SAUCE AU CITRON	CIBOULETTE			SAUCE MOUTARDE		A L'ANCIENNE		
	CHASSEUR	RIZ DE CAMARGUE	POMMES DE TERRE			POMME DE TERRE		RISSOLEES		
POÊLÉE		A L'AIL		FROMAGE FONDU						
MARAICHÈRE		COMPOTE DE		COMPOSITE POMME	FROMAGE BLANC					
TARTE AU CITRON	LIÉGEOIS VANILLE	POMME		FLEUR D'ORANGER	NATURE					
Potage du jour										

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.

