



Menus du lundi 8 août au dimanche 14 août

Sans Sel

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

	lundi 8 août	mardi 9 août	mercredi 10 août	jeudi 11 août	vendredi 12 août	samedi 13 août	dimanche 14 août
	Saint Dominique	Saint Amour	Saint Laurent	Sainte Claire	Sainte Clarisse	Saint Hyppolite	Saint Evrad
Menu A	CONCOMBRE A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT AU THON ET MAÏS	VACANCES À NEW YORK	TOMATES VINAIGRETTE	DU NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	TAJINE DE VOLAILLE	MOUSSAKA	SAUTE DE DINDE A LA NORMANDE		LASAGNES DE SAUMON	COURGETTE FARCIE AU JUS	
	SEMOULE BIO/LEGUMES TAJINES		LENTILLES BIO CUISINES		ET LÉGUMES	RIZ DE CAMARGUE	
	BRASSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE		BRASSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	
	MOUSSE NOIX DE COCO	LIÉGEOIS CAFÉ	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS AUX POIRES	FLAN PISTACHE	
Menu B	VELOUTÉ DE TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO	SUISSSES NATURE	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS	SALE DE GÉSIEURS
	TAJINE DE VOLAILLE	FILET DE MERLU BLANC A EPINARDS	SAUTE DE DINDE A LA NORMANDE		ROGNONS A LA BORDELAISE	CORDON BLEU DE DINDE	
	SEMOULE BIO / LÉGUMES TAJINES	BÉCHAMEL ET RIZ	LENTILLES BIO CUISINÉES		PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS	
	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	COMPOTE POMMES CANNELLE		COMPOTE POMMES MYRTILLE	FRUIT DE SAISON	
			CHEESECAKE				SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGANOFF GRATIN DAUPHINOIS
							YAOURT NATURE
							ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Legende: Produit régional | recette préférée des amis | 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'approvisionnement.