



Menus du lundi 15 août au dimanche 21 août

Sans Sel

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

	lundi 15 août	mardi 16 août	mercredi 17 août	jeudi 18 août	vendredi 19 août	samedi 20 août	dimanche 21 août	
	Assomption	Saint Armel	Sainte Hyacinthe	Sainte Hélène	Saint Jean Eudes	Saint Bernard	Saint Christophe	
Menu A	TARTE PROVENCALE	SALADE PERLES DE PÂTES, MAÏS ET TOMATES FILET DE HOKI SAUCE AUX PETITS	CÉLERI SAUCE RAVIGOTE	VACANCES SOUS LES TROPIQUES	PASTÈQUE	SALADE VERTE	MENU TRADITION	
	BLANQUETTE DE VOLAILLE		TORTELLINIS GRATINÉS		FILET DE LIEU SAUCE	CHILI CON CARNE		
	RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES	TIAN DE LEGUMES	À LA NAPOLITAINE		SALADE COMPOSEE	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES		
	BLANQUETTE FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE		COLOMBO DE POULET	FROMAGE BLANC NATURE		YAOURT NATURE
	CREME DESSERT CAMEL	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON		RIZ DE CAMARGUE	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER		MOUSSE CHOCOLAT
Menu B	POTAGE FROID DE CONCOMBRE	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	GATEAU À LA NOIX DE COCO	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	TARTE AUX POMMES	
	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	FILET DE HOKI SAUCE AUX PETITS LÉGUMES	TORTILLA		NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	CUISSE DE POULET AU ROMARIN		
	POMMES DE TERRE VAPEUR	TIAN DE LÉGUMES			RATATOUILLE	GRATIN DE BLETTES		
	COMPOTE POMME RHUBARBE	FLAN PÂTISSIER	TARTÉ AU CHOCOLAT		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON		

Legende : produit régional | recette préférée des amis | Origine France | Produits BIO

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