



Menus du lundi 15 août au dimanche 21 août

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 BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE TOMME DE VEZOUE CREME DESSERT CAMEL	SALADE PERLES DE PÂTES, MAÏS ET TOMATES SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE CARRÉ DE L'EST FLAN PÂTISSIER	CÉLERI SAUCE RAVIGOTE TORTELLINIS GRATINÉS À LA NAPOLITAINE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	VACANCES SOUS LES TROPIQUES SALADE ANANAS ET CREVETTES COLOMBO DE POULET RIZ DE CAMARGUE DUO DE FROMAGE (BRIE MAUBERT) GATEAU À LA NOIX DE COCO	PASTÈQUE FILET DE LIEU SAUCE SEMOULE BIO AUX LÉGUMES MARCAIRE COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	SALADE VERTE CHILI CON CARNE FROMAGE FONDU MOUSSE CHOCOLAT	MENU TRADITION SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES OSSO BUCCO DE DINDE TAGLIATELLES MUNSTER TARTE AUX POMMES	
	POTAGE FROID DE CONCOMBRE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE VAPEUR COMPOTE POMME RHUBARBE	POTAGE AU PISTOU FILET DE HOKI SAUCE AUX PETITS LÉGUMES TIAN DE LÉGUMES FLAN PÂTISSIER	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL TORTILLA TARTE AU CHOCOLAT		VELOUTÉ DE TOMATES NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS RATATOUILLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LÉGUMES CUISSÉ DE POULET AU ROMARIN GRATIN DE BLETTES FRUIT DE SAISON		

Legende : | 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. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.