



Menus du lundi 20 juin au dimanche 26 juin

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

	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin	samedi 25 juin	dimanche 26 juin
	Saint Silvère	ETE	Saint Alban	Sainte Audrey	Saint Jean Baptiste	Saint Prosper	Saint Anthelme
Menu A	MACEDOINE	TERRINE	TOMATES	FETE DE LA	QUICHE À L'OIGNON	CONCOMBRE	MENU TRADITION
	VINAIGRETTE A POULET ROTI AU THYM	FORESTIÈRE ET SAUTE DE BOEUF	MOZZARELLA	MUSIQUE (ROSE DES	FILET DE HOKI	VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE (BETTERAVE, MAÏS, BATAVIA) PARMENTIER
	TORSADES BIO	SAUCE AU POIVRE	PETIT SALÉ	MELON ET CONCOMBRE AU BASILIC	SAUCE ESTRAGON	SAUCE BRUNE	
	MARCAIRE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	AUX LENTILLES BIO	SAUTÉ DE POULET	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	
	COMPOTE POMMES ABRICOT	BUCHE LAIT MÉLANGE	CAMEMBERT	MIEL ET CITRON TOMATES	CARRÉ DE L'EST	FROMAGE FONDU	
	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	PROVENÇALES / POMMES	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		
Menu B	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	VELOUTE DE TOMATES	PLATEAU DE FROMAGE (CHEDDAR) CRÈME PATISSIERE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE HARICOTS VERTS	TARTE AUX CERISES
	ROTI DE PORC SAUCE AUX OLIVES	FILET DE MERLU BLANC A L'ARMORICAINE	GRATIN DE COURGETTES ET PDT	AUX FRUITS ROUGES	OMELETTE AU FROMAGE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	
	RATATOUILLE ET RIZ DE CAMARGUE	SEMOULE BIO	AU POULET		PENNES ET JULIENNE DE	POMMES VAPEUR	
	CAKE AU CITRON	ANANAS AU SIROP	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	

légende : Produit régional | Recette préférée des aînés | 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.

