

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

	lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet	samedi 2 juillet	dimanche 3 juillet		
	Saint Fernand	Sainte Irénée	Saint Pierre, Paul	Saint Martial	Saint Thierry	Saint Martinien	Saint Thomas		
Menu A	MELON	BETTERAVE	CELERI MIMOSA EN	MENU SUISSE	SALADE MEXICAINE	TABOULE			
	PALERON DE BOEUF	VINAIGRETTE AUX	VINAIGRETTE		FILET DE COLIN A	OMELETTE		PAMPLEMOUSSE	
	SAUCE	BOULETTES D	BOLOGNAISE		L'ANETH	FENOUIL BRAISÉ A			BŒUF
	COQUILLETES BIO	AGNEAU SAUCE	AU THON		COURGETTES A LA	LA TOMATE			
	ET HARICOTS	SEMOULE BIO AUX	SUISSE NATURE		CREME	FROMAGE BLANC			CAROTTES ET
BEURRE À L'AIL	LEGUMES	ECLAIR CAFE	SAUCISSE BLANCHE	YAOURT NATURE	NATURE	POMMES			
YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC		SAUCE À L'OIGNON	CAKE AUX FRUITS	FLAN VANILLE				
Mousse au chocolat	FRUIT DE SAISON		PUREE DE LEGUMES						
			BRASSE NATURE						
Menu B	CRÈME DE PETITS	VELOUTE	VELOUTÉ	RUBLITORTE (GATEAU À LA CAROTTE)	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE	TARTE AUX PÊCHES		
	POIS	D'ARTICHAUTS	D'ÉPINARDS		NORMANDIN DE	LÉGUMES DU SOLEIL		GRATIN DE	
	FILET DE POISSON	BOULETTES	SPAGHETTIS		VEAU SAUCE AU	COQUILLETES BIO			AUX LARDONS
	MEUNIÈRE	D'AGNEAU SAUCE	BOLOGNAISES AU		BLEU	(plat complet)			
	BROCOLIS	ORIENTALE	THON		FLAGEOLETS				
	SEMOULE BIO AUX			COMPOTE POMMES	FRUIT DE SAISON				
FRUIT DE SAISON	LÉGUMES	LIEGEOIS VANILLE		CANNELLE					
	CREME DESSERT								
	CAFE								

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.