

Sans Sel



Menus du lundi 1 mai au dimanche 7 mai

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

	lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai	samedi 6 mai	dimanche 7 mai	
	FÊTE DU TRAVAIL	Saint Boris	Saint Philippe, Jacques	Saint Sylvain	Sainte Judith	sainte Prudence	Sainte Gisèle	
Midi	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES CUITES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	RHÔNE-ALPES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE A PENNE	CAROTTE VINAIGRETTE	MENU TRADITION	
	RISOTTO DE VOLAILLE	SAUTÉ DE POULET A L'ITALIENNE	ESCALOPE DE POULET		BETTERAVES VINAIGRETTE OMELETTE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE PERSILLEES		SALADE COMPOSEE
	FROMAGE BLANC NATURE	COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS		PUREE DE LEGUMES	FROMAGE BLANC NATURE		RÔTI DE DINDE
	MOUSSE CITRON	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE		BRASSE NATURE	FRUIT DE SAISON		SAUCE NORMANDE
Soir	VELOUTE DE POIREAUX ET RISOTTO DE VOLAILLE	CRÈME DUBARRY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	CAKE AUX NOIX DU CHEF	POTAGE PARMENTIER QUICHÉ AUX OIGNONS MACEDOINE A LA PROVENÇALE	VELOUTE DE LEGUMES	TARTE CHOCOLAT	
		SAUCISSE DE FRANCFORT	CROQUE MONSIEUR			POISSON PANÉ MSC		
		PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS			POMMES DE TERRE PERSILLÉES		
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSE CAFÉ			RIZ AU LAIT		FRUIT DE SAISON BIO

Legende: recette priorisée des années

tous 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.

