



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	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	RHÔNE-ALPES MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE CROZIFLETTE CERVELLE DE CANUT CAKE AUX NOIX DU CHEF	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE A	CÉLERI RÉMOULADE	MENU TRADITION FROMAGE DE TÊTE RÔTI DE DINDE SAUCE NORMANDE GRATIN DE CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE PORT SALUT AOP TARTE CHOCOLAT
	ENDIVES	SAUTÉ DE POULET A L'ITALIENNE	BOUCHEES FACON À LA REINE		PENNE	PALETTE A LA DIABLE	
	AU JAMBON	COQUILLETES BIO	RIZ DE CAMARGUE		BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE SARLADAISE	
	GOUDA	CAMEMBERT	FROMAGE AIL ET FINES HERBES		TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS	
	MOUSSE CITRON	CAKE FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		
Soir	VELOUTE DE POIREAUX ET RISOTTO DE VOLAILLE	CRÈME DUBARRY	CREME DE CHAMPIGNONS		POTAGE PARMENTIER	VELOUTE DE LEGUMES	
		SAUCISSE DE FRANCFORT	CROQUE MONSIEUR		QUICHE AUX OIGNONS	POISSON PANÉ MSC	
		PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS		MACEDOINE A LA PROVENÇALE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSE CAFÉ		RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO	

Legende : **Produit régional** | nouvelle production des années | **Origine France** | **Produits BIO**

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'approvisionnements.

