

SANS
Sel



Menus du lundi 8 mai au dimanche 14 mai

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

	lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai	samedi 13 mai	dimanche 14 mai
	Victoire 1945	Sainte Louise	Sainte Solange	Sainte Estelle	Saint Achille	Saint Rolande	Fête Jeanné D'Arc
Midi	POIREAUX VINAIGRETTE	RADIS ROSES EMINCES VINAIGRETTE BOULETTES À	POMMES DE TERRE ARTICHAUTS OLIVES SAUCE SAUTÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA	MENU DU NORD	SALADE COMPOSEE	CAROTTES RAPPEES VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	CUISSE DE POULET SAUCE NORMANDE	L'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	COURGETTES PERSILLÉES	BETTERAVES VINAIGRETTE	FILET DE MERLU SAUCE TOMATE ET BASILIC	SOT L Y LAISSE	MELON
	PETITS POIS ET CAROTTES A L'AIL	COQUILLETES BIO	BRASSE NATURE	ESCALOPE DE POULET	SEMOULE BIO AUX LEGUMES	HARICOTS BLANCS À L'AIL	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON
	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PUREE DE LEGUMES	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	RIZ BIO AUX LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE		FROMAGE BLANC	COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON	BRASSE NATURE	
Soir	CREME DUBARRY	POTAGE PRINTANIER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POIRE AU SPÉCULOOS	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE DE LENTILLES	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS
	KNACKS SAUCE CURRY	CORDON BLEU	JAMBON DE DINDE		PAUPIETTE DE BOEUF SAUCE AUX	QUICHE AU FROMAGE	
	COEURS DE BLÉ	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES		RIZ DE CAMARGUE BIO	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	
	MOUSSE CITRON	FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	

Legende: ■ Produits régionaux | ■ recette traditionnelle 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'approvisionnement.

