



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 Jeanne D'Arc	
Midi	CAKE A LA FETA	RADIS ROSES EMINCES	POMMES DE TERRE ARTICHAUTS	MENU DU NORD	TERRINE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	MENU TRADITION	
	CUISSE DE POULET SAUCE NORMANDE	VINAIGRETTE BOULETTES A	OLIVES SAUCE SAUTÉ DE PORC		FILET DE MERLU SAUCE TOMATE ET BASILIC	SAUCISSE DE TOULOUSE		
	PETITS POIS ET CAROTTES A L'AIL	L'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	SAUCE PAPRIKA		SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	HARICOTS BLANCS À L'AIL		
	EDAM	CAMEMBERT	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES		SAINT PAULIN	FROMAGE FONDU		
	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON		
Soir	CREME DUBARRY	POTAGE PRINTANIER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	DUO DE FROMAGES	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE DE LENTILLES	MUNSTER CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	
	KNACKS SAUCE CURRY	CORDON BLEU	JAMBON DE DINDE		POIRE AU SPÉCULOOS	PAUPIETTE DE BOEUF SAUCE AUX		QUICHE AU FROMAGE
	COEURS DE BLÉ	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FORCE 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: ■ Produit régional | ■ Recette préférence des clients | ■ 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.

