



## Menus du lundi 15 mai au dimanche 21 mai

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

	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai	samedi 20 mai	dimanche 21 mai
	Saint Denise	Saint Honoré	Saint Pascal	ASCENSION	Saint Yves	Saint Bernardin	Saint Constantin
Midi	BROCOLIS VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	PERDUE EMIRCE VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	ASCENSION	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE	MENU TRADITION
	NORMANDIN DE VEAU	OMELETTE SAUCE TOMATE	RÔTI DE BOEUF SAUCE TARTARE	BETTERAVES VINAIGRETTE	FILET DE COLIN SAUCE CURRY ET COCO	COGUILLETES BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	PUREE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLEES	SEMOULE BIO	POULET FAÇON TIKA MASSALA	RIZ DE CAMARGUE BIO	SAUCE BOLOGNAISE	ESCALOPE DE POULET
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSES NATURE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	YAOURT NATURE	FROMAGE NBLANC NATURE	CHOU FACON CHOUCROUTE
	FRUIT DE SAISON	MUFFIN CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	BRASSE NATURE	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	SUISSES NATURE
Soir	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE CAROTTES	CRUMBLE FRAISE RHUBARBE	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE LÉGUMES	GÂTEAU AUX PÊCHES
	NORMANDIN DE VEAU	OMELETTE SAUCE TOMATE	BRANDA DE POISSON		SAUTÉ DE PORC SAUCE AU THYM	COQUILLETES BIO	
	PURÉE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	(plat complet)		SALSIFIS AU BEURRE	SAUCE BOLOGNAISE	
	SEMOULE AU LAIT	YAOURT ARÔMATISÉ	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS	FLAN CHOCOLAT	

Legende: produit régional | recette préparée des années 1930 | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.

