

SANS Sel



Menus du lundi 22 mai au dimanche 28 mai

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

	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	samedi 27 mai	dimanche 28 mai	
	Saint Emile	Saint Didier	Saint Donatien	Sainte Sophie	Saint Bérenger	Saint Augustin de C.	PENTECÔTE	
Midi	MACEDOINE VINAIGRETTE QUENELLES NATURE SAUCE CÔTES DE BLETTES BRASSE NATURE COMPOTE DE FRUITS	TOMATES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE TARTE AU CITRON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE OMELETTE PRINTANIERE DE LEGUMES SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	MENU CHARENTAIS BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE QUARTAIRES POMMES GRENAILLES SUISSE NATURE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE SAUMONETTE SAUCE CITRON RIZ BIO AUX LÉGUMES BRASSE NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	CELERI VINAIGRETTE SOT L Y LAISSE HARICOTS PLATS PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MENU TRADITION SALADE COMPOSEE PARMENTIER DE CANARD (plat complet) YAOURT NATURE	
	CRÈME DE CHAMPIGNONS ÉSCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BÉCHAMEL CREME DESSERT CHOCOLAT	POTAGE PRINTANIER JAMBON DE DINDE PURÉE DE CÉLERI FRUIT DE SAISON	POTAGE DE CAROTTES QUICHE AU FROMAGE PRINTANIERE DE LÉGUMES YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRAISES	CRÈME DUBARRY LASAGNES BOLOGNAISE (plat complet) FRUIT DE SAISON	POTAGE PARMENTIER CORDON BLEU PÉTITS POIS CAROTTES COMPÔTE DE FRUITS	GÂTEAU À LA RHUBARBE	

Légende : Produit Régional | recette préférée des années | Origine France | Produits BIO

nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. menu établi sous réserve d'approvisionnement.

