



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	RADIS ET BEURRE	TOMATES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	MENU CHARENTAIS	BLANC DE POIREAUX	SALADE DE PERLES AU SURIMI	MENU TRADITION
	QUENELLES NATURE SAUCE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU	TORTELLINI A LA VIANDE	QUICHE AUX FRUITS DE MER	VINAIGRETTE SAUMONETTE	ROTI DE PORC	TERRINE DE CAMPAGNE
	CÔTES DE BLETTES	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	SAUCE NAPOLITAINE	SAUTÉ DE DINDE	SAUCE CITRON	SAUCE CHASSEUR	PARMENTIER DE CANARD
	EDAM	CAMEMBERT	SUISSE NATURE	SAUCE CHARENTAISE	RIZ BIO AUX LÉGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	(plat complet)
	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	POMMES GRENAILLES	SAINT PAULIN	FROMAGE FONDU	MORBIER
Soir	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE PRINTANIER	POTAGE DE CAROTTES	DUO DE FROMAGES	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU À LA RHUBARBE
	ESCALOPE VIENNOISE	JAMBON DE DINDE	QUICHE AU FROMAGE	FROMAGE BLANC AUX FRAISES	CRÈME DUBARRY	POTAGE PARMENTIER	
	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	PURÉE DE CÉLERI	PRINTANIERE DE LÉGUMES		LÀSÀGNES BOLOGNAISE	CORDON BLEU	
					(plat complet)	PETITS POIS CAROTTES	
	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	

Legende : ■ Produit régionale | ■ Nouvelle préférence des allergies | ■ Origine France | ■ Produits BIO

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

