



Menus du lundi 29 mai au dimanche 4 juin

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

	lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin	samedi 3 juin	dimanche 4 juin
	Saint Aymard	Saint Ferdinand	Visitation	Saint Justin	Sainte Blandine	Saint Kevin	Fête des Mères
Midi	HARICOT BEURRE VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AU MIEL NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	CAROTTE VINAIGRETTE BRANDA DE POISSON YAOURT NATURE CRÈME AUX OEUFS	CONCOMBRE SAUCE BULGARE ROTI DE DINDE SAUCE AUX OLIVES BROCOLIS SUISSES NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PAYS BASQUE BETTERAVES VINAIGRETTE POULET FACON BASQUAISE TAGLIATELLES BRASSE NATURE GÂTEAU BASQUE	ENDIVES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON COURGETTES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	FENOUIL EMINCE VINAIGRETTE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUITS	MENU TRADITION CHOU BLANC ET CAROTTES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU PUREE DE LEGUMES SUISSES NATURE CRUMBLE DE SPÉCULOOS AUX PRUNES
	POTAGE SAINT GERMAIN NORMANDIN DE VEAU PURÉE DE LÉGUMES MUFFIN FRAMBOISE CITRON	POTAGE D'ENDIVES BRANDA DE POISSON (plat complet) FRUIT DE SAISON	CRÈME DE LENTILLES QUICHE AU FROMAGE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES MOUSSE AU CAFÉ		POTAGE MARAICHER FORTÉLLINI A LA VIANDE SAUCE ITALIENNE (plat complet) CREMÉ DESSERT VANILLE	POTAGE DE JARDINIÈRE DE LÉGUMES OMELETTE NATURE PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON	

Légende: Produit régional | Recette préférent des aînés | 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.

