



Menus du lundi 12 juin au dimanche 18 juin

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

	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin	samedi 17 juin	dimanche 18 juin
	Saint Guy	Saint Antoine de Padoue	Sainte Élisée	Sainte Germaine	Saint J.Fr. Régis	Saint Hervé	Fête des Pères
Midi	BROCOLIS VINAIGRETTE	RILLETES DE PORC CORNICION	FENOUIL EMINCE VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	PROVENCE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE AUX HARENGS	MENU TRADITION
	RAVIOLIS AU FROMAGE	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE SUPRÊME	RÔTI DE BOEUF SAUCE TARTARE	SALADE VERTE ESTIVALE VINAIGRETTE	FILET DE COLIN SAUCE CURRY ET COCO	PALETTE À LA DIABLE	OEUF DUR VINAIGRETTE
	SAUCE TOMATE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO	LASAGNES DE BOEUF VBF ET LÉGUMES	RIZ DE CAMARGUE BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉS	CHOUCROUTE DE LA MER
	BRIE	GOUDA	FROMAGE FONDU	(plat complet)	BLEU	FROMAGE FRAIS NATURE	(plat complet)
	FRUIT DE SAISON	MUFFIN CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FINES HERBES	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	CANTAL
Soir	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE CAROTTES	TARTE ABRICOT ROMARIN	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE LÉGUMES	GÂTEAU AUX PÊCHES
	NORMANDIN DE VEAU	OMELETTE SAUCE TOMATE	BRANDADE 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	YAOÛRT ARÔMATISÉ	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS	FLAN CHOCOLAT	

Légende : ■ Produit régional | ■ Recette préférée des aînés | ■ 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'approvisionnements.

