



## Menus du lundi 5 juin au dimanche 11 juin

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

	lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin	samedi 10 juin	dimanche 11 juin
	Saint Igor	Saint Norbert	Saint Gilbert	Saint Médard	Sainte Diane	Saint Landry	Fête du Saint Sacrement
Midi	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE KNACKS SAUCE CURRY COEURS DE BLÉ EDAM MOUSSE CITRON	RADIS ROSES EMINCES VINAIGRETTE BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE ORIENTALE COQUILLETTES BIO CAMEMBERT ÎLE FLOTTANTE	POMMES DE TERRE ARTICHAUTS OLIVES SAUCE SAUTÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA COURGETTES PERSILLÉES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MENU CORSE MELON AU JAMBON FUMÉ AIGUILLETES DE POULET SAUCE AUX POULET SAUCE AUX POULET SAUCE AUX PIPERADE DE LÉGUMES DUO DE FROMAGES CAKE AU CITRON	TERRINE DE CAMPAGNE FILET DE MERLU SAUCE TOMATE ET BASILIC SEMOULE BIO AUX LÉGUMES SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAISE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS BLANCS BIO À L'AIL FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	MENU TRADITION TOMATES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON BIANCHETTA CROZETS ET LÉGUMES MUNSTER CLAFOUTIS AUX ABRICOTS
	Soir	CREME DUBARRY CUISSÉ DE POULET SAUCE NORMANDE PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL FRUIT DE SAISON	POTAGE PRINTANIER CORDON BLEU POMMES DE TERRE PERSILLÉES FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS JAMBON DE DINDE FORCE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CRÈME VANILLE		CRÈME DE CHAMPIGNONS PAUPIETTE DE BOEUF SAUCE AUX RIZ DE CAMARGUE BIO FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LENTILLES QUICHÉ AU FROMAGE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES YAOURT NATURE SUCRÉ

Légende : [Produit régional](#) | Recette préférée des clients | [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.

