



# Menus du lundi 20 mai au dimanche 26 mai

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

	lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai	samedi 25 mai	dimanche 26 mai
	Saint Bernardin	Saint Constantin	Saint Emile	Saint Didier	Saint Donatien	Sainte Sophie	Fête des Mères
Midi	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES	TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE BIO)	MACEDOINE DE LEGUMES	FÊTE DE LA NATURE	CŒUR DE PALMIER	BROCOLIS VINAIGRETTE AU XERES	MENU TRADITION
	OMELETTE	ESCALOPE DE PORC SAUCE ROMARIN	CUISSE DE POULET SAUCE LOMBARDE	BETTERAVES VINAIGRETTE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE ET FINFS HERRRES	EMINCE DE PORC SAUCE CALABRAISE	SALSDE COPOSEE
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	COURGETTES PERSILLEES	TORTIS	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGMS	RIZ BIO PILAF	SEMOULE BIO AUX LEGUMES	RÔTI DE BOEUF SAUCE AU VIN
	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	PURÉE GRAND MERE
	TARTE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	DUO DE MELON	BLANC EN NEIGE ET CREME ANGLAISE	LIEGEOIS CHOCOLAT	SUISSES NATURE
Soir	VELOUTE DE TOMATES	POTAGE MARAICHER	POTAGE DE LENTILLES		POTAGE PARMENTIER	VELOUTE CRECY	GATEAU A LA RHUBARBE
	RAVIOLES AU FROMAGE	POISSON MEUNIERE	CREPINETTE DE PORC SAUCE PAPRIKA		TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC	JAMBON DE DINDE	
	SAUCE CREME ET CIBOULETTE	POMMES VAPEUR	HARICOTS PLATS		CORDIALE DE LÉGUMES	MELANGE DE FROMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL	
	FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT PRALINE	POIRE AU SIROP	

Legende : | 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.

