



# Menus du lundi 27 mai au dimanche 2 juin

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

	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai	samedi 1er juin	dimanche 2 juin
	Saint Augustin	Saint Germain	Saint Aymar	Saint Ferdinand	Visitation	Saint Justin	F. du Sacrement
Midi	LENTILLES BIO VINAIGRETTE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MACEDOINE DE LEGUMES	SUISSE	RADIS ROSES ET BEURRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU PERSIL	MENU TRADITION
	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	BOULETTE DE BŒUF AU JUS	BRANDADE DE POISSON	SALADE FROMAGERE VINAIGRETTE DOSETTE RISOTTO FACON TESSINOISE	BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE	EMINCE DE POULET SAUCE AUX PETITS LEGUMES	SALADE COMPOSEE
	CAROTTES PERSILLEES	HARICOT BEURRE	SUISSES NATURE		SEMOULE BIO	JULIENNE DE LEGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BERCY POMMES DE TERRE GRENAILLES
	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE		SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE
FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISONS		COMPOTE DE FRUITS	CLAFOUTIS AUX POIRES	
Soir	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DUBARRY	GATEAU AU CHOCOLAT	VELOUTÉ A L'OIGNON	VELOUTÉ DE POIREAUX	
	ESCALOPE DE PORC AU THYM	PAUPIETTE DE BŒUF VBF SAUCE BRUNE	BRANDADE DE POISSON		TORTELLINIS A LA VIANDE SAUCE	QUICHE AU FROMAGE	
	POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE				JULIENNE DE LEGUMES	
	ABRICOT AU SIROP	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME POIRE		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	

Legende : Produits régionaux | Recettes préférées des dames | 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'approvisionnement.

