



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	BETTERAVES ROUGES BIO AU PERSIL	SUISSE	RADIS ROSES ET BEURRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU PERSIL	MENU TRADITION
	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	CH'TIFLETTE	QUENELLES SAUCE NANTUA	SALADE FROMAGERE VINAIGRETTE DOSETTE	POISSON MEUNIERE	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE AUX PETITS LEGUMES	MOUSSE DE FOIE
	CAROTTES PERSILLEES		RIZ BIO	RISOTTO FACON TESSINOISE	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	SEMOULE BIO	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BERCY POMMES DE TERRE GRENAILLES
	COULOMMIERS	TOMME NOIRE	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	EMMENTAL	GOUDA	PETTI MOULÉ AFH	BLEU
	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT		FRUIT DE SAISONS	COMPOTE DE FRUITS	
Soir	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DUBARRY	GATEAU AU CHOCOLAT	VELOUTÉ A L'OIGNON	VELOUTÉ DE POIREAUX	CLAFOUTIS AUX POIRES
	ESCALOPE DE PORC AU THYM	PAUPIETTE DE BEOUF VBF SAUCE BRUNE	BRANDA DE POISSON		TORTELLINIS A LA VIANDE SAUCE	QUICHE AU FROMAGE	
	POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE				JULIENNE DE LEGUMES	
	ABRICOT AU SIROP	LIEGEOIS VANILLE	COMPÔTE POMME POIRE		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	

Legende : Produits régionaux | 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.

