



Menus du lundi 15 avril au dimanche 21 avril

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

	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril	samedi 20 avril	dimanche 21 avril
	Saint Nicolas	Saint Ambroise	Immaculée Conception	Saint Pierre Fourier	Saint Romario	Saint Daniel	Saint Jean. Fr.-Ch
Menu A	LENTILLES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE BALSAMIQUE	BETTERAVES BIO AU PERSIL	BRETAGNE	RADIS ROSES ET BEURRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU PERSIL	MENU TRADITION
	CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIERE	CHTIFLETTE	QUENELLE SAUCE NANTUA	RILLETTE DE SAUMON	POISSON MEUNIERE	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE AUX PETITS LÉGUMES	MOUSSE DE FOIE
	CAROTTES PERSILEES		RIZ BIO	SAUTÉ DE PORC AU JUS	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	SEMOULE BIO	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BERCY
	COULOMMIERS	TOMME NOIRE	PETIT MOULÉ AFH	LÉGUMES DU POT	GOUDA	PETIT SUISSE	POMMES DE TERRE GRENAILLES
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	SAINTE PAULINE FAR BRETON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PÊCHE AU SIROP	BLEU CLAFOUTIS AUX POIRES
Potage du jour	POTAGE D'ENDIVES	VELOUTÉ DE LEGUMES	POTAGE DE CHOU	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	VELOUTÉ A L'OIGNON	CREME DE POIREAUX	VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHEVRE

Légende : [Produit régional](#) | Recette prôchée 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.





Menus du lundi 22 avril au dimanche 28 avril

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

	lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril	samedi 27 avril	dimanche 28 avril
	Saint Alexandre	Saint Georges	Sainte Fidèle	Saint Maro	Sainte Alida	Sainte Zita	Souv.Déportés
Menu A	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS VINAIGRETTE	ALSACE	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO)	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC FACON COLOMBO	BOULETTES AU VEAU SAUCE MILANAISE	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE ROMARIN	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU MELFORT	DOS DE COLIN MSC SAUCE A L'ANETH	OSSO BUCCO DE DINDE SAUCE A LA CREME	RILLETES DE THON
	RIZ BIO MADRAS	COQUILLETES BIO	HARICOTS PLATS	CHOURCROUTE GARNIE	CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GARTINÉES	JARDINIÈRE DE LEGUMES	CASSOULET TOULOUSAIN
	EDAM	TOMME BLANCHE	FROMAGE FONDU		CAMEMBERT (PORTION)	PETIT MOULÉ NATURE	
	YAOURT NATURE SUCRÉ	MOUSSE CAFÉ	FRUIT DE SAISON	MUNSTER GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	SAINT PAULIN ECLAIR AU CHOCOLAT
Potage du jour	VELOUTÉ POTAGER	POTAGE CRESSON	POTAGE DE LÉGUMES	CREME DE NAVETS	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	CREME DE CHAMPIGNONS	CREME DE PETITS POIS

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.





Menus du lundi 29 avril au dimanche 5 mai

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

	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai	samedi 4 mai	dimanche 5 mai
	Sainte Catherine de Sienne	Saint Robert	Fête du Travail	Saint Boris	Saint Philippe, Jacques	Saint Sylvain	Sainte Judith
Menu A	CELERI RAPE SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	TARTE AUX LEGUMES	SALADE D'ARTICHAUT A L'ITALIENNE	RHONES ALPES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	SALADE DE PATES AU SURIMI ET MAYONNAISE	MENU TRADITION
	ROTI DE DINDE SAUCE DJONNAISE	PALETTE DE PORC FUMEE SAUCE MADERE	FILET DE POULET SAUCE ARRABIATA	MUSEAU DE BOEUF A LA LYONNAISE	FILET DE SAUMON SAUCE AUX CAPRES	SAUTÉ DE PORC SAUCE NORMANDE	PATÉ EN CROUTE
	PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGES	NAVETS BRAISES	PENNES BIO	CROZIFLETTE	RIZ BIO AUX POIREAUX	HARICOTS VERTS A L'AIL	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
	MIMOLETTE	EMMENTAL	PTIT MOULÉ AFH	REBLOCHON	BLEU	FROMAGE PICON	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	CAKE AU NOIX	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	SAINT NECTAIRE AOP CAKE AU CITRON
Potage du jour	VELOUTE DE TOMATES	POTAGE MARAICHER	POTAGE DE LENTILLES	CREME DUBARRY	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ CRECY	VELOUTÉ D'ASPERGES

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'approvisionnement.





Menus du lundi 13 mai au dimanche 19 mai

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

	lundi 13 mai	mai 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai	samedi 18 mai	dimanche 19 mai
	Sainte Helene	Saint Matthieu	Sainte Demre	Saint Martin	Saint Parcel	Saint Eric	PENIECOÛL
Menu A	SALADE VERTE VINAIGRETTE DOSETTE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, JUDINI ET MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	DE'AS CHARENTAIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE DOSETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	MENU TRADITION
	BOULETTE A L'AGNEAU SAUCE PIQUANTE	FILET DE COLIN BLANC MSC SAUCE DIIPPICEF	AIGUILLETES DE POULET FACON TAJINE	QUICHE AUX FRUITS DE MER	SAUMONETTE SAUCE CURRY ET LAIT DE COND	HACHIS PARMENTIER	RILLETES DE PORC CORBICHON
	EGZ BIU	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SEMIOULE BIU	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHARENTAISE	FRITANIERE DE LEGUMES		PETIT SALL
	EDAM	SAINTE PAULIN	FROMAGE FONDU	POMMES DE TERRE GREBAILLES	CHEMBERT (PORTION)	PETIT MOULÉ AFH	LENTILLES BIO CUISINES
	FRUIT DE SAISON	LIEGROIS CAFÉ	CUMPOIL DE FRUITS	CHEVRE BUCHE FROMAGE BLANC AUX FRAISES	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAI	CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES
Potage du jour	VELOUTÉ POTAGER	POTAGE GRESSON	POTAGE DE LEGUMES	CREME DE HARETS	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	CREME DE CHAMPIGNONS	CREME DE PETITS POIS

14 quai - 20040 - Deme - 02 47 88 11 11

Merci de nous contacter pour toute information ou réservation.

Pour votre information, nous sommes fermés le dimanche et les jours fériés.





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
Menu A	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES	TABOULÉ A LA MENTHE (SEMOULE BIO)	BETTERAVES ROUGES ET NOIX VINAIGRETTE	FÊTE DE LA NATURE	CELERI RAPE VINAIGRETTE AU FROMAGE AFH	BROCOLIS VINAIGRETTE AU XERES	MENU TRADITION
	ROTI DE LAPIN FARCI SAUCE AUX PRUNEAUX	ESCALOPE DE PORC SAUCE ROMARIN	CUISSE DE POULET SAUCE LOMBARDE	MOUSSE DE BETTERAVES ET CHEVRE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES	EMINCE DE PORC SAUCE CALABRAISE	SALADE VERTE AUX GESIERS VINAIGRETTE DOSETTE
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	COURGETTES PERSILLEES	TORTIS	PARMENTIER DE BOEUF AUX LEGMES	RIZ BIO PILAF	SEMOULE BIO AUX LEGUMES	RÔTI DE BOEUF SAUCE AU VIN
	MIMOLETTE	EMMENTAL	PETIT MOULÉ NATURE		BLEU	PETIT SUISSE	PURÉE GRAND MERE
	TARTE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	BRIE DUO DE MELON	BLANC EN NEIGE ET CREME ANGLAISE	LIEGEOIS CHOCOLAT	SAINT NECTAIRE AOP GATEAU A LA RHUBARBE
Potage du jour	EMMENTAL	POTAGE MARAICHER	POTAGE DE LENTILLES	CREME DUBARRY	POTAGE PARMENTIER	VELOUTE CRECY	VELOUTE D'ASPERGES

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.





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 1 juin	dimanche 2 juin
	Saint Augustin	Saint Germain	Saint Aymar	Saint Ferdinand	Visitation	Saint Justin	F. du Sacrement
Menu A	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
	COULOMMIERS	TOMME NOIRE	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	EMMENTAL	GOUDA	PETTI MOULÉ AFH	POMMES DE TERRE GRENAILLES
	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISONS	COMPOTE DE FRUITS	BLEU CLAFOUTIS AUX POIRES
Potage du jour	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DUBARRY	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	VELOUTÉ A L'OIGNON	VELOUTÉ DE POIREAUX	VELOUTE D'EPINARDS AU CHEVRE

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.

