



Menus du lundi 2 juin au dimanche 8 juin

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

	lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin	samedi 7 juin	dimanche 8 juin
	Sainte Blandine	Saint Kévin	Sainte Clotilde	Saint Igor	Saint Norbert	Saint Gilbert	PENTECÔTE
Menu A	LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	BETTERAVES ROUGES & NOIX , VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE CIBOULETTE	PAYS BASQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERNELAS VINAIGRETTE	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU CIDRE	SAUTÉ DE PORC SAUCE ROMARIN	BOLOGNAISE DE BOEUF	TERRINE DE POISSON ET MAYONNAISE	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE	OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT,
	PETITS POIS	RIZ BIO	PENNE	FILET DE POULET SAUCE BASQUAISE	HARICOTS PLATS		PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
	SAINT PAULIN	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	TAGLIATELLES	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	LÉGUMES DU POT
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	CRÈME DESSERT VANILLE	FROMAGE A LA COUPE GÂTEAU BASQUE	COMPOTE DE FRUIT	MOUSSE CITRON	CANTAL AOP TARTE POMME BIO RHUBARBE DU CHEF
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DU POTAGER	POTAGE DE LENTILLES BIO	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	CRÈME DE PETITS POIS

égende: **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 9 juin au dimanche 15 juin

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

	lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin	samedi 14 juin	dimanche 15 juin
	Lundi de Pentecôte	Saint Landry	Saint Barnabé	Saint Guy	Saint Antoine de Padoue	Saint Élisée	Fête des Pères
Menu A	RILLETTES DE THON ET SAUMON FUMÉ	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET JAMBON	LA PROVENCE	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	BROCOLIS VINAIGRETTE À L'AIL	MENU TRADITION
	RÔTI DE LAPIN FARCI SAUCE AUX PRUNEAUX	BOUDIN NOIR AUX POMMES	BOULETTES DE VEAU SAUCE WORCESTERSHIRE	SALADE VERTE AUX OLIVES, VINAIGRETTE (DOSETTE)	CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE CALABRAISE	MOUSSE DE FOIE
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	DUO D'HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE	DAUBE DE BOEUF		SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BERCY
	MIMOLETTE	EMMENTAL	FROMAGE FONDU	RIZ BIO	BLEU	PETIT MOULÉ NATURE	POMMES DE TERRE GRENAILLE
	PARIS BREST	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	FROMAGE A LA COUPE FROMAGE BLANC AUX FRAISES	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	SAINT NECTAIRE AOP GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF
Potage du jour	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	CRÈME DUBARRY	POTAGE MARAÎCHER	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE 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 16 juin au dimanche 22 juin

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

	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin	samedi 21 juin	dimanche 22 juin
	Saint Jean François Régis	Saint Hervé	Saint Léonce	Saint Romuald	Saint Silvère	Eté	Fête du Saint Sacrement
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX HERBES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU XÉRÈS	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO)	FÊTE DE LA MUSIQUE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICIONS	TZATZIKI	MENU TRADITION
	CHIPOLATAS SAUCE DIJONNAISE	FUSILI AU POULET, POIVRONS ET PESTO	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE AU CUMIN	PASTÈQUE	CASSOLETTE DE POISSON MSC AUX CREVETTES	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE À LA LOMBARDE	PÊCHE AU THON
	LENTILLES BIO CUISINNÉES		CAROTTES PERSILLÉES & POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE POULET SAUCE THYM	COEUR DE BLÉ	COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES	LONGE DE PORC SAUCE CALABRAISE
	TOMME NOIRE	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RIZ BIO À LA MÉRIDIIONALE	SAINTE PAULIN	TARTARE AUX NOIX	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SALARDAISE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE A LA COUPE	FLAN CAMEL	SALADE DE FRUITS	CANTAL
Potage du jour	POTAGE AU PISTOU	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE CRECY	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ DU POTAGER	POTAGE DE TOMATES	VELOUTÉ DE BOLETS

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 23 juin au dimanche 29 juin

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

	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin	samedi 28 juin	dimanche 29 juin
	Sainte Audrey	Saint Jean-Baptiste	Sainte Éléonore	Saint Anthelme	Saint Fernand	Saint Irénée	Saint Pierre
Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU MELFORT	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI & MAYONNAISE	CORSE	TOMATES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	MENU TRADITION
	MACARONIS FAÇON CARBONARA	HACHIS PARMENTIER	AIGUILLETES DE POULET SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	MORTADELLE	QUENELLES DE BROCHET SAUCE PROVENÇALE	MERGUEZ	CONCOMBRE ET FÊTA VINAIGRETTE
			HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE	RÔTI DE PORC SAUCE AUX OLIVES	RIZ BIO AUX LÉGUMES	SEMOULE BIO & LÉGUMES	RÔTI DE BOEUF FAÇON MIRONTON
	MIMOLETTE	GOUDA	FROMAGE FONDU	POLENTA & PIPERADE DE LÉGUMES	EMMENTAL	PETIT MOULÉ NATURE	HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES
	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DESSERT CAFÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE A LA COUPE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMTÉ TARTE AUX ABRICOTS
Potage du jour	POTAGE MINISTRONE	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	VELOUTÉ FENOUIL ET POIREAUX	VELOUTÉ DU POTAGER	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	VELOUTÉ DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS

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 30 juin au dimanche 6 juillet

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

	lundi 30 juin	mardi 1 juillet	mercredi 2 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet	samedi 5 juillet	dimanche 6 juillet
	Saint Marcial	Saint Thierry	Saint Martinien	Saint Thomas	Saint Florent	Saint Antoine	Sainte Mariette
Menu A	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	PASTÈQUE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	VACANCES À LONDRES	PÂTÉ EN CROUTE	TOMATES ET MOZZARELLA VINAIGRETTE AUX HERBES	MENU TRADITION
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME	SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON	BOULETTES AU VEAU SAUCE NIÇOISE	MÉLANGE CAROTTES ET CHOU BLANC RÂPÉS	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BASILIC	RÔTI DE PORC SAUCE MADÈRE	RILLETES DE THON
	PETITS POIS ET CAROTTES		FUSILLI AUX PETITS LÉGUMES	RÔTI DE BOEUF SAUCE WORCESTERSHIRE	COURGETTES À LA TOMATE & COEUR DE BLÉ	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	PAËLLA AU POULET
	EDAM	EMMENTAL	FROMAGE FONDU	PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON	BRIE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	
	YAOURT ARÔME	GAUFRE LIÉGEOISE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FROMAGE A LA COUPE CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	SAINTE NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE
Potage du jour	POTAGE ORIENTAL	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE COURGE	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS 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.





Menus du lundi 7 juillet au dimanche 13 juillet

	lundi 7 juillet	mardi 8 juillet	mercredi 9 juillet	jeudi 10 juillet	vendredi 11 juillet	samedi 12 juillet	dimanche 13 juillet
	Saint Raoul	Saint Thibaut	Sainte Amandine	Saint Ulrich	Saint Benoît	Saint Olivier	Saint Henri
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUTS ET OLIVES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	GUINGUETTE	QUICHE AU CHÈVRE	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE FROMAGE BLANC À LA MENTHE	MENU TRADITION
	ROUGAIL DE SAUCISSE	CUISSE DE POULET FAÇON TANDOORI	COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE	OEUF DUR MAYONNAISE	FILET DE SAUMON MSC SAUCE PAPRIKA	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMOULE BIO & RATATOUILLE	RIZ BIO	RÔTI DE DINDE SAUCE FAÇON GRIBICHE	PIPERADE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE VAPEUR		RÔTI DE PORC SAUCE MIEL ET ROMARIN
	TOMME NOIRE	EDAM	PETIT MOULÉ AUX NOIX	SALADE DE COQUILLETTES BIO ET CAROTTES VINAIGRETTE AU CITRON	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	TOMATES À L'AIL & FLAGEOLETS
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	FROMAGE À LA COUPE TARTE AU CITRON MERINGUÉE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMTÉ AOP TARTE AUX PRUNES
Potage du jour	POTAGE AU PISTOU	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE CRECY	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE PROVENÇAL	VELOUTÉ DE BOLETS

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 14 juillet au dimanche 20 juillet

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

	lundi 14 juillet	mardi 15 juillet	mercredi 16 juillet	jeudi 17 juillet	vendredi 18 juillet	samedi 19 juillet	dimanche 20 juillet
	FÊTE NATIONALE	Saint Donald	N.-D. du Mont-Carmel	Sainte Charlotte	Saint Frédéric	Saint Arsène	Sainte Marina
Menu A	SALADE DE PERLES DE PÂTES, MAÏS ET TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS	MAROCAIN	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL	MENU TRADITION
	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BERCY	BOULETTES AU VEAU SAUCE ORIENTALE	ALOUETTE DE BOEUF SAUCE À L'ÉCHALOTTE	TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	FILET DE MERLU BLANC SAUCE DIEPPOISE	SAUCISSE DE TOULOUSE	RILLETTE DE POISSON
	CORDIALE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES	LÉGUMES COUSCOUS & COEUR DE BLÉ	HARICOTS BEURRE AU BASILIC & POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE DINDE FAÇON TAJINE	RIZ BIO AUX LÉGUMES	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	RÔTI DE VEAU SAUCE BARBECUE
	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ NATURE	LÉGUMES TAJINE	BLEU	FROMAGE FONDU	POÉLÉE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE GRENAILLE
	PARIS BREST	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE A LA COUPE CAKE À LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF	CRÈME DESSERT PRALINÉ	COMPOTE DE FRUITS	CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES
Potage du jour	POTAGE MINISTRONE	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	POTAGE MARAÎCHER	VELOUTÉ FENOUIL ET POIREAUX	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	SOUPE DE COURGETTES

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 21 juillet au dimanche 27 juillet

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

	lundi 21 juillet	mardi 22 juillet	mercredi 23 juillet	jeudi 24 juillet	vendredi 25 juillet	samedi 26 juillet	dimanche 27 juillet
	Saint Victor	Sainte Marie-Madeleine	Sainte Brigitte	Sainte Christine	Saint Jacques	Sainte Anne	Sainte Nathalie
Menu A	PAMPLEMOUSSE & SUCRE (DOSETTE)	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA MENTHE	VACANCES EN ITALIE	LÉGUMES D'ÉTÉ VINAIGRETTE BALSAMIQUE	LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	MENU TRADITION
	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU CURRY	MERGUEZ AU JUS	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE	TOMATES ET MOZARRELLA	DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE ARRABIATA	FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS
	RIZ BIO AUX LÉGUMES	COURGETTES À LA PROVENÇALE & POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMMES DE TERRE	LASAGNES BOLOGNAISE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	FUSILI AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME
	CAMEMBERT	PONT L'ÉVEQUE AOP	LAITAGE NATURE		BRIE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE A LA COUPE ÉCLAIR AU CAFÉ	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	SAINCT NECTAIRE AOP GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF
Potage du jour	POTAGE ORIENTAL	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE PROVENÇAL	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHÈVRE

Légende : ■ Produit régional | ■ Recette préférée des aînés | ■ Origine France | ■ Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

