



## Menus du lundi 15 juin au dimanche 21 juin

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

	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin	samedi 20 juin	dimanche 21 juin
	Sainte Germaine	Saint Jean François Régis	Saint Hervé	Saint Léonce	Saint Romuald	Saint Silvère	Fête des Pères
Menu A	TABOULÉ	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES		ENDIVES, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE)	PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE)	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY	CUISSE DE POULET SAUCE CRÈME	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, OIGNONS ET VINAIGRETTE	FILET DE LIMANDE SAUCE HOLLANDAISE	OMELETTE	TARTE AUX POIREAUX
	RIZ AUX LÉGUMES	CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE	LENTILLES AUX CAROTTES	BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON TAJINE	ÉCRASSÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	CHAMPIGNONS À LA CRÈME ET PÂTES	RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	CAMEMBERT (PORTION)	CANCOILLOTTE	CORDIALE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GRENAILLE
	CRÈME DESSERT PISTACHE	FLAN CARAMEL	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GAÎTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS	ÉCLAIR CAFÉ	YAOURT ARÔME	CANTAL CAKE RHUM RAISIN
Potage du jour	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE DE PETITS POIS	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE PRINTANIER	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	VELOUTÉ DE TOMATES

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 22 juin au dimanche 28 juin

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

	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin	samedi 27 juin	dimanche 28 juin
	Saint Alban	Sainte Audrey	Saint Jean Baptiste	Saint Éléonore	Sainte Anthelme	Saint Fernand	Sainte Irénée
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	MÉLANGE CAROTTES ET NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE AU PERSIL	SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)		BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES, MAÏS ET TOMATE VINAIGRETTE AU PERSIL	MENU TRADITION
	LONGE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS	GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FAÇON COLOMBO	PÂTÉ EN CROUTE	PARMENTIER DE LIEU ET POTIMARRON	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CIDRE	TARTE AUX LÉGUMES
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		HARICOTS PLATS ET RIZ	PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE		PETITS POIS ET CAROTTES	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE
	MIMOLETTE	GOUDA	SAMOS	CAROTTES ET PÂTES	CAMEMBERT (PORTION)	CHANTENEIGE	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ET POMMES DE TERRE VAPEUR
	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FROMAGE À LA COUPE ILE FLOTTANTE	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	PONT L'ÉVÊQUE GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CRÈME DE NAVETS	SOUPE DU POTAGER	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS

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 juin au dimanche 5 juillet

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

	lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juillet	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet	samedi 4 juillet	dimanche 5 juillet
	Saint Pierre	Saint Martiel	Saint Thierry	Saint Martinien	Saint Thomas	Saint Florent	Saint Antoine
Menu A	QUICHE AU FROMAGE	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE		CONCOMBRE SAUCE BULGARE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	MENU TRADITION
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CALABRAISE	CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	SALADE DE PERLES, MAÏS ET TOMATES	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	PÂTES FAÇON CARBONARA	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS
	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	BROCOLIS ET RIZ	PURÉE DE POMMES DE TERRE	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		PARMENTIER DE CANARD
	EMMENTAL	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	CAROTTES RONDELLES ET PÂTES	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE	MORBIER
	FLAN CHOCOLAT	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE  LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GÂTEAU AU CHOCOLAT
Potage du jour	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ DE TOMATES	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE DE LÉGUMES	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES

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 6 juillet au dimanche 12 juillet

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

	lundi 6 juillet	mardi 7 juillet	mercredi 8 juillet	jeudi 9 juillet	vendredi 10 juillet	samedi 11 juillet	dimanche 12 juillet
	Sainte Mariette	Saint Raoul	Saint Thibaut	Sainte Amandine	Saint Ulrich	Saint Benoît	Saint Olivier
Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES, MAYONNAISE	COEUR DE PALMIER	OEUF DUR MAYONNAISE CIBOULETTE		TARTE AUX LÉGUMES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	MENU TRADITION
	CUISSE DE LAPIN, SAUCE MOUTARDE	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PROVENÇALE	MOUSSAKA	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC FAÇON COLESLAW	QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	RILLETES DE THON AU FROMAGE FRAIS
	HARICOTS BEURRE À L'AIL ET GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE AUX LÉGUMES		CHIPOLATAS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE		JAMBON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ AUX NOIX	SALADE DE PÂTES	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	RIZ AUX COURGETTES
	POMME AU FOUR	CRÈME DESSERT PISTACHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE À LA COUPE GAUFRE LIÉGEOISE	CRÈME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MUNSTER GÂTEAU AUX NOISETTES
Potage du jour	SOUPE À L'OIGNON	CRÈME DE PETITS POIS	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE PRINTANIER	POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	VELOUTÉ DE TOMATES

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 13 juillet au dimanche 19 juillet

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

	lundi 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet	samedi 18 juillet	dimanche 19 juillet
	Sainte Marina	Saint Victor	Sainte Marie Madeleine	Sainte Brigitte	Sainte Christine	Saint Jacques	Sainte Anne
Menu À	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	TABOULÉ AUX RAISINS	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE		FROMAGE DE TÊTE	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MENU TRADITION
	STEAK HACHÉ AU JUS	ROUGAIL SAUCISSE	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AU CUMIN	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE
	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	RIZ AUX LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES ET COEUR DE BLÉ	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU THYM	CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES	HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
	SAINT PAULIN	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	PÂTES AUX PETITS LÉGUMES	CAMEMBERT	CHANTENEIGE	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE
	COMPOTE DE FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE TARTE AUX CERISES	FLAN CAMEL	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	CANTAL CAKE FAÇON MARBRÉ
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CRÈME DE NAVETS	SOUPE DU POTAGER	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS

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 20 juillet au dimanche 26 juillet

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

	lundi 20 juillet	mardi 21 juillet	mercredi 22 juillet	jeudi 23 juillet	vendredi 24 juillet	samedi 25 juillet	dimanche 26 juillet
	Saint Médard	Sainte Diane	Saint Landry	Saint Bernabé	Saint Guy	Saint Antoine	Sainte Elisée
Menu A	SALADE PIÉMONTAISE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	QUICHE PROVENÇALE		MELON	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA	SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS	COLESLAW	PAËLLA AU POISSON	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PROVENÇALE	RILLETES DE LENTILLES
	RIZ	POMMES RISSOLÉES		PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE		SEMOULE AUX LÉGUMES	CUISSE DE PINTADE SAUCE AU CIDRE
	MIMOLETTE	GOUDA	CANCOILLOTTE	PUREE DE BROCOLIS	CAMEMBERT	SAMOS	SPAËTZLES
	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	FROMAGE À LA COUPE TARTE AU CITRON MERINGUÉE	LIÉGEOIS CAFÉ	COCKTAIL DE FRUIT	BÛCHETTE DE CHEVRE CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT
Potage du jour	POTAGE CRESSON	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE	CRÈME DUBARRY	VELOUTÉ CRÉCY	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'approvisionnements.

