



Menus du lundi 19 mai au dimanche 25 mai

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

	lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai	samedi 24 mai	dimanche 25 mai
	Saint Yves	Saint bernardin	Saint Constantin	Saint Emile	Saint Didier	Saint Donatien	Fête des Mères
Menu A	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS	SALADE PIÉMONTAISE	FÊTE DE LA NATURE	SALADE VERTE ESTIVALE VINAIGRETTE (DOSETTE)	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE	MENU TRADITION
	SAUTÉ DE PORC SAUCE NORMANDE	QUENELLE SAUCE NANTUA	TRIPES À LA MODE DE CAEN	MOUSSE DE BETTERAVES BIO AU CHÈVRE	PAËLLA AU POISSON	RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE	TERRINE DE LÉGUMES & SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
	HARICOTS VERT À L'AIL	RIZ BIO	CAROTTES PERSILLÉES	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS	PARMENTIER DE CANARD
	MIMOLETTE	EMMENTAL	FROMAGE FONDU		BLEU	PETIT MOULÉ NATURE	
	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FROMAGE A LA COUPE DUO DE MELONS	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUIT	SAINT NECTAIRE AOP ECLAIR CAFÉ
Potage du jour	VELOUTÉ DE TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES	CRÈME DUBARRY	POTAGE MARAÎCHER	VELOUTÉ DU POTAGER	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'approvisionnements.





Menus du lundi 26 mai au dimanche 1 juin

	lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai	samedi 31 mai	dimanche 1 juin
	Saint Béranger	Saint Augustin de C.	Saint Germain	ASCENCION	Saint Ferdinand	Visitation	Saint Justin
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS	RADIS ROSES, BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	ASCENCION	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO)	SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE	MENU TRADITION
	PILON DE POULET SAUCE PROVENÇALE	BOULETTES AU BOEUF SAUCE BORDELAISE	RÔTI DE PORC SAUCE MADÈRE	ASPERGES VINAIGRETTE MIMOSA	OMELETTE AU FROMAGE DU CHEF	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE
	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	TORTIS	HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE MIEL ET ROMARIN	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	RÔTI DE BOEUF SAUCE AU VIN
	EMMENTAL	GOUDA	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	POMMES DE TERRE GRENAILLE	TOMME NOIRE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES AUX OIGNONS
	COMPOTE DE FRUIT	MOUSSE CITRON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE CRUMBLE AUX FRAISE-RHUBARBES	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	COMTÉ FONDANT CHOCOLAT
Potage du jour	VELOUTER À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHÈVRE	VELOUTER DU POTAGER	POTAGE CHAMPIGNONS DE PARIS	CRÈME DE NAVETS

Legende: [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.