

Menus du lundi 28 juillet au dimanche 3 août 2025

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de Delme vous souhaite un bon appétit !							
	lundi 28 juillet	mardi 29 juillet	mercredi 30 juillet	jeudi 31 juillet	vendredi 1 août	samedi 2 août	dimanche 3 août
	Saint Samson	Sainte Marthe	Sainte Juliette	Saint Ignace de Loyola	Sainte Alphonse	Saint Julien Eymard	Sainte Lydie
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX HERBES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU XÉRÈS	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO)	VACANCES EN GRÈCE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MENU TRADITION
	CHIPOLATAS SAUCE ORIENTALE	FUSILI AU POULET , POIVRONS ET PESTO	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE AU CUMIN	TZATZIKI	CASSOLETTE DE POISSON MSC AUX CREVETTES	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE À LA LOMBARDE	PÊCHE AU THON
	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES		CAROTTES PERSILLÉES & POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE PORC FAÇON GYROS	COEUR DE BLÉ	COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES	LONGE DE PORC SAUCE CALABRAISE
	TOMME NOIRE	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RIZ BIO TOMATÉ	SAINT PAULIN	TARTARE AUX NOIX	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SALARDAISE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	RÈME DESSERT CHOCOLA	FROMAGE A LA COUPE	FLAN CAMEL	SALADE DE FRUITS	CANTAL AOP CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT
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'approvisionnements.			





Menus du lundi 4 août au dimanche 10 août

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

	lundi 4 août	mardi 5 août	mercredi 6 août	jeudi 7 août	vendredi 8 août	samedi 9 août	dimanche 10 août
	Saint J.-M. Vianney	Saint Abel	Transfiguration	Saint Gaétan	Saint Dominique	Sainte Amour	Saint Laurent
Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU MELFORT	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI & MAYONNAISE	VACANCES EN ESPAGNE	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	MELON	QUENELLES DE BROCHET SAUCE PROVENÇALE	MERGUEZ	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE
			HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE	PAËLLA AU POULET	COURGETTES & ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO & LÉGUMES	RÔTI DE BOEUF FAÇON MIRONTON
	MIMOLETTE	GOUDA	FROMAGE FONDU		EMMENTAL	PETIT MOULÉ NATURE	HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES
	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DESSERT CAFÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE A LA COUPE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMTÉ AOP TARTE AUX PRUNES



Menus du lundi 11 août au dimanche 17 août

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

	lundi 11 août	mardi 12 août	mercredi 13 août	jeudi 14 août	vendredi 15 août	samedi 16 août	dimanche 17 août
	Sainte Claire	Sainte J-F de Chantal	Saint Hippolyte	Saint Evrard	ASSOMPTION	Saint Armel	Sainte Hyacinthe
Menu A	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	PASTÈQUE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	MENU DES ILES	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	COEUR DE PALMIERS VINAIGRETTE AU CURRY	FILET DE SAUMON MSC SAUCE AU BASILIC	RÔTI DE PORC SAUCE MADÈRE	RILLETES DE THON
	PETITS POIS ET CAROTTES		FUSILLI AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO	COURGETTES À LA TOMATE & COEUR DE BLÉ	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	WATERZOÏ DE POULET
	EDAM	EMMENTAL	VACHE PICON	RIZ BIO	BRIE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RIZ BIO
	YAOURT ARÔME	GAUFRE LIÉGEOISE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FROMAGE A LA COUPE FROMAGE BLANC À LA NOIX DE COCO	PARIS BREST	COMPOTE DE FRUIT	SAINT NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE
Potage du jour	POTAGE ORIENTAL	POTAGE MARAÎCHER	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE PROVENÇAL	VELOUTÉ CRECY	CRÈME DE CHAMIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHÈVRE

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. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.



Menus du lundi 18 août au dimanche 24 août

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

	lundi 18 août	mardi 19 août	mercredi 20 août	jeudi 21 août	vendredi 22 août	samedi 23 août	dimanche 24 août
	Sainte Hélène	Saint Jean- Eudes	Saint Bernard	Saint Christophe	Saint Fabrice	Sainte Rose de Lima	Saint Barthélemy
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUTS ET OLIVES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	VACANCES AU PORTUGAL	QUICHE AU CHÈVRE	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE REMOULADE	MENU TRADITION
	ROUGAIL DE SAUCISSE	CUISSE DE POULET FAÇON TANDOORI	COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE	RILLETES DE POISSONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA	SAUCISSE DE TOULOUSE	CONCOMBRE ET FÊTA VINAIGRETTE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMOULE BIO & RATATOUILLE	RIZ BIO	EMPADAO	PIPERADE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	RÔTI DE PORC SAUCE MIEL ET ROMARIN
	TOMME NOIRE	EDAM	PETIT MOULÉ AUX NOIX		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 FLAN FAÇON PASTÉIS DE NATA	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMTÉ AOP TARTE AUX ABRICOTS
Potage du jour	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	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 25 août au dimanche 31 août

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

	lundi 25 août	mardi 26 août	mercredi 27 août	jeudi 28 août	vendredi 29 août	samedi 30 août	dimanche 31 août
	Saint Louis	Sainte Natacha	Sainte Monique	Saint Augustin	Sainte Sabine	Saint Fiacre	Saint Aristide
Menu A	SALADE DE PERLES DE PÂTES, MAÏS ET TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS	BARBECUE	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	PARMENTIER DE BOUDIN	RILLETTE DE POISSONS
	CORDIALE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES	LÉGUMES COUSCOUS & COEUR DE BLÉ	HARICOTS BEURRE AU BASILIC & POMMES DE TERRE	TRIO DE GRILLADES ET SAUCE BARBECUE	RIZ BIO AUX LÉGUMES		RÔTI DE VEAU SAUCE BARBECUE
	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ NATURE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRE VINAIGRETTE	BLEU	VACHE PICON	POÉLÉE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE GRENAILLE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE A LA COUPE SALADE DE FRUITS	CRÈME DESSERT PRALINÉ	COMPOTE DE FRUIT	CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES
Potage du jour	POTAGE DE LÉGUMES	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'approvisionnements.



Menus du lundi 1 septembre au dimanche 7 septembre

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

	lundi 1 septembre	mardi 2 septembre	mercredi 3 septembre	jeudi 4 septembre	vendredi 5 septembre	samedi 6 septembre	dimanche 7 septembre
	Saint Gilles	Sainte Ingrid	Saint Grégoire	Sainte Rosalie	Sainte Raïssa	Saint Bertrand	Sainte Reine
Menu A	PAMPLEMOUSSE & SUCRE (DOSETTE)	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA MENTHE	BRADERIE DE LILLE	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	FLAMICHE AUX POIREAUX	DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE ARRABIATA	FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS
	RIZ BIO	COURGETTES À LA PROVENÇALE & POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMMES DE TERRE	MOULES MARINIÈRES	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	FUSILI AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME
	CAMEMBERT	SAINT NECTAIRE AOP	LAITAGE NATURE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	BRIE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE A LA COUPE POIRE AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	PONT L'ÉVEQUE 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 dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.