



Menus du lundi 4 mai au dimanche 10 mai

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

	lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai	samedi 9 mai	dimanche 10 mai
	Saint Sylvain	Sainte Judith	Sainte Prudence	Sainte Gisèle	VICTOIRE 1945	Sainte Louise	Sainte Solange
Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	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 DU CHEF	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 PENNES	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	FROMAGE À LA COUPE	ÉCLAIR CAFÉ	YAOURT ARÔME	CANTAL CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS
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 11 mai au dimanche 17 mai

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

	lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai	samedi 16 mai	dimanche 17 mai
	Sainte Estelle	Saint Achille	Saint Rolande	ASCENSION	Sainte Denise	Sainte Honoré	Saint Pascal
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	PÂTE EN CROUTE	CHOUROUTE DE LA MER	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CIDRE	TARTE AUX LÉGUMES
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		HARICOTS PLATS ET RIZ	PALERON BRAISÉ SAUCE À LA BIÈRE		PETITS POIS ET CAROTTES	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE
	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ AUX NOIX	NAVETS BRAISÉ ET PÂTES	CAMEMBERT (PORTION)	PETIT MOULÉ NATURE	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ET POMMES DE TERRE VAPEUR
	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SURCÉ	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 18 mai au dimanche 24 mai

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

	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai	samedi 23 mai	dimanche 24 mai
	Saint Eric	Saint Yves	Saint Bernadin	Saint Constantin	Sainte Emilie	Saint Didier	PENTECÔTE
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE	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	BOUDIN NOIR AUX POMMES	CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH	PÂTES FAÇON CARBONARA	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHON
	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS ET RIZ	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	
	FLAN CHOCOLAT	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MORBIER GÂTEAU DU CHEF 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 25 mai au dimanche 31 mai

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

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai	samedi 30 mai	dimanche 31 mai
	Sainte Sophie	Saint Bérenger	Saint Augustin	Saint Germain	Saint Aymar	Saint Ferdinand	FÊTE DES MÈRES
Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES, MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL		TARTE AUX LÉGUMES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	MENU TRADITION
	RÔTI DE LAPIN FARCI SAUCE AUX PRUNEAUX	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE PROVENÇALE	CROZIFLETTE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC FAÇON COLESLAW	FILET DE COLIN SAUCE NANTUA	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	RILLETES DE THON AU FROMAGE FRAIS
	HARICOTS BEURRE À L'AIL ET GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE AUX LÉGUMES		BOULETTES AU BOEUF SAUCE MILANAISE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE		PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ AUX NOIX	PÂTES	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	LÉGUMES DU POT
	CRUMBLE AUX POMMES	CRÈME DESSERT PISTACHE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE À LA COUPE GAUFFRE LIÉGEOIS	CRÈME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON	MUNSTER GÂTEAU DU CHEF 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 1 juin au dimanche 7 juin

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

	lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin	samedi 6 juin	dimanche 7 juin
	Saint Justin	Sainte Blandine	Saint Kévin	Sainte Clotilde	Saint Idor	Saint Norbert	Fête du Sacrement
Menu A	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	TABOULÉ AUX RAISINS	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE		TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICHONS	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MENU TRADITION
	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	FILET DE LIEU SAUCE ROMARIN	BOULETTES DE VEAU SAUCE AU CUMIN	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL	RIZ AUX LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES ET COEUR DE BLÉ	SAUTÉ DE PORC SAUCE CALABRAISE	CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES	HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS
	SAINT PAULIN	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	PÂTES AUX PETITS LÉGUMES	CAMEMBERT	CHANTENEIGE	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE
	COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	FLAN CAMEL	MOUSSE CHOCOLAT	CANTAL TARTE AUX CERISES
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE CRÉCY	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	CRÈME DE NAVETS	SOUPE DU POTAGER	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUITÉ 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 8 juin au dimanche 14 juin

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

	lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin	samedi 13 juin	dimanche 14 juin
	Saint Métard	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
	OSSO BUCCO DE DINDE SAUCE PAPRIKA	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MADÈRE	MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU BASILIC	PAËLLA AU POISSON	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PROVENÇALE	RILLETES DE PORC, CORNICHONS
	RIZ	PURÉE DE POIS CASSÉS		PAUPIETTE DE VEAUX SAUCE BRUNE		SEMOULE AUX LÉGUMES	SUPRÊME DE PINTADE SAUCE AU CIDRE
	MIMOLETTE	GOUDA	CHANTENEIGE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AUX NOIX	SPAËTZLES
	YAOURT ARÔME	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	FROMAGE À LA COUPE FLAN PATISSIER	LIÉGEOIS CAFÉ	COCKTAIL DE FRUIT	SAINT NECTAIRE 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'approvisionnement