

Soignons Complices

à tout âge

Les Informations du mois

Menus du 29 janvier au
25 février 2024

C.C.A.S.
**Centre Communal
d'Action Sociale**
Ville de Lomme

Le service des repas à domicile
vous souhaite un bon appétit

Pour tout renseignement, appelez le **03 59 08 30 90**
Accueil Téléphonique du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30

Respecter les **Voisins** :
c'est tout **bien** !

Plus de
fraîcheur



Plus
d'économie



Plus
d'agriculture
locale



Plus
respectueux de
l'environnement



Plus de
plaisir !



Plus de
vitamines



Plus de
santé



Menus du 29 janvier au 25 février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 29 janvier au 04 février 2024	VELOUTE DE LEGUMES SARDINE A LA TOMATE SAUTE DE PORC SAUCE CHASSEUR POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PYRENEES COMPOTE DE POMMES	MORTADELLE ET CONDIMENTS BOULETTES DE BOEUF SAUCE MADERE PUREE DE POTIRON ROQUEFORT FRUIT DE SAISON	MACHE FROMAGERE VINAIGRETTE POULET ROTI TORTIS 3 COULEURS ET FROMAGE RAPE TOMME NOIRE TARTE COCO	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL BOUDIN NOIR AUX OIGNONS PUREE ET POMME CUITE MUNSTER MOUSSE CAFE	POTAGE DE LEGUMES VERTS MARMITE DE POISSON CAROTTES, POIREAU ET POMMES DE TERRE FOURME D'AMBERT ENTREMETS CHOCOLAT	BETTERAVES VINAIGRETTE OMELETTE AUX FINES HERBES PATES AUX PETITS LEGUMES BUCHE DU PILAT PETITS SUISSES AROMATISES	FEUILLETE AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE HARICOTS BLANCS POMMES DE TERRE COULOMMIERS ECLAIR A LA VANILLE
Semaine du 05 au 11 février 2024	POTAGE A L'OSEILLE REPAS BRETON : SALADE D'ARTICHAUT GALETTE DE SARRASIN A L'ANDOUILLE SALADE PONT L'EVEQUE FAR BRETON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AUX AGRUMES ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME CHOUX DE BRUXELLES A L'AIL PUREE DE POMMES DE TERRE MORBIER FROMAGE BLANC ET SUCRE	MACEDOINE DE LEGUMES POT AU FEU LEGUMES DU POT ET POMMES DE TERRE TOMME NOIRE GAUFRE ET SUCRE	POTAGE CELERI SAUTE DE PORC AU CURRY POMMES RISSOLEES CAMEMBERT CREME AU CITRON	RILLETES ET CORNICHON FILET DE HOKI SAUCE CITRON GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE LIVAROT FRUIT DE SAISON	NOUVEL AN CHINOIS : NEMS POULET AU CARMEL RIZ CANTONNAIS GOUDA COMPOTE POMMES LITCHIS	ASPERGES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE POMMES NOISETTES SALSIFIS FOURNOLS PARIS BREST
Semaine du 12 au 18 février 2024	VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE HARICOTS BLANCS CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTEES SALADE VERTE VINAIGRETTE TOMME NOIRE ENTREMETS CARAMEL DU CHEF	SALADE FROMAGERE POTEE DE CHOU POMMES DE TERRE BUCHE DU PILAT LIEGEOIS CAFE	POTAGE NAVETS GOULASH A LA HONGROISE POMMES DE TERRE CHANTAILLOU TARTE AU CHOCOLAT	OEUF MIMOSA FILET DE POULET A L'ESTRAGON RIZ ET HARICOTS BEURRE BRIE MOUSSE SPECULOOS	QUICHE LORRAINE FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE PERSILLEES ET FENOUIL BLEU CREME PRALINEE	SALADE D'AGRUMES SAUTE DE PORC A LA NORMANDE POMMES RISSOLEES ET NAVETS ST NECTAIRE MOUSSE AU CHOCOLAT	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON ROTI DE BOEUF FROID SAUCE TARTARE GRATIN DAUPHINOIS PETITS POIS MAROILLES TROPEZIENNE
Semaine du 19 au 25 février 2024	SOUPE DE LÉGUMES BETTERAVES ROUGES A LA BULGARE PARMENTIER DE POTIRON SALADE VERTE VINAIGRETTE PYRENEES CREME VANILLE	CHOU FLEUR SAUCE TARTARE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE BOULANGERES HARICOTS VERTS TOMME DE SAVOIE ENTREMETS CITRON DU CHEF	TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENTS AIGUILLETES DE POULET A LA MOUTARDE PENNES ET FROMAGE RAPE MINI CABRETTE TARTE AUX POMMES	SALADE FROMAGERE BLEU ET NOIX ESTOUFFADE DE PORC A LA VIGNERONNE POTATOES ENDIVE BRAISEE FOURNOLS SALADE DE FRUITS	CREME D'ENDIVES FILET MEUNIERE SAUCE BEARNAISE RIZ ET FONDUE DE POIREAUX EDAM FLAN NAPPE CARAMEL	TOAST AU CAMEMBERT BOULETTES D'AGNEAU SAUCE MIEL ET MOUTARDE SEMOULE CHEVRE YAOURT AROMATISE	RILLETES DE MAQUEREAU SAUTE DE CANARD AUX RAISINS POMMES DE TERRE DAUPHINES ET CHOUX DE BRUXELLES COMTE TARTE AUX POIRES DU CHEF