

AVRIL  
2024



api

# Soyons Complices

à tout âge

## Les Informations du mois

**Information:** Le repas du 1 avril sera livré le jour même

Menus du 25 mars au 28 avril 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

Basée à Quesnoy-sur-Deule dans les Hauts-De-France, la ferme de la Clarine est spécialisée dans la transformation de lait de vaches issu de l'exploitation. Ce choix témoigne de la volonté d'API de favoriser les circuits courts et la production de nos régions.

## LA FERME DE LA CLARINE

\*\*\*

Marie-Odile et Amaury transforment le lait pour proposer :

→ Des yaourts natures, aromatisés et aux fruits

Les fourrages (herbe et ensilage de maïs) destinés au troupeau sont produits au sein de l'exploitation.

Tout cela offre ainsi des produits locaux, de qualité et une valorisation de la production régionale



**10 ans**  
de  
savoir-faire



**3**  
emplois dans  
la région



**100%**  
local

api

## Menus du 25 mars au 28 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 25 au 31 mars 2024	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CAROTTES</p> <p>BÛCHE DU PILAT</p> <p>ENTREMETS CARAMEL DU CHEF</p>	<p>POIREAU VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE</p> <p>PÂTES</p> <p>ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POULET AU PAPRIKA</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>ET SALADE</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE HARICOTS BEURRE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE SAUCE VIN ROUGE</p> <p>PURÉE DE POIS CASSES</p> <p>SAINTE PAULIN</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>TOAST DE CAMEMBERT</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE AUX ÉPICES</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>MAROILLES</p> <p>MOUSSE SPECULOOS DU CHEF</p>	<p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>ENDIVES A LA FLAMANDE AU JAMBON DE DINDE</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>EDAM</p> <p>FROMAGE BLANC A LA CONFITURE</p>	<p>RILLETES DE MAQUEREAU ET TOAST</p> <p>SAUTE DE CANARD SAUCE A L'ORANGE</p> <p>POMMES DE TERRE DAUPHINES</p> <p>SALSIFIS AU BEURRE</p> <p>BLEU</p> <p>TARTE AU CITRON</p>
Semaine du 01 au 07 avril 2024	<p>POTAGE D'ENDIVES</p> <p>TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENTS</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU THYM</p> <p>FLAGEOLETS ET POMMES DE TERRE</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE</p> <p>DESSERT DE PÂQUES AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>JAMBON RÔTI SAUCE MADÈRE</p> <p>SEMOULE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BRIE</p> <p>CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>	<p>SALADE FROMAGÈRE</p> <p>PAVÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PÂTES AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>GOUDA</p> <p>PUDDING DU CHEF</p>	<p>COLESLAW</p> <p>ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>ET SALADE</p> <p>FOURME D'AMBERT</p> <p>CRÈME VANILLE</p>	<p>SALADE DE COEUR DE PALMIER</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE CREVETTES</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL</p> <p>PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIES</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>SAINTE PAULIN</p> <p>ENTREMETS PISTACHE DU CHEF</p>	<p>MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS</p> <p>RÔTI DE PORC AU MIEL</p> <p>POMMES ROSTIES</p> <p>ET NAVETS GLACÉS</p> <p>SAINTE NECTAIRE</p> <p>TARTE AUX FRUITS</p>
Semaine du 08 au 14 avril 2024	<p>POTAGE CHOISY</p> <p>SALADE MIMOSA</p> <p>PÂTES</p> <p>A LA BOLOGNAISE</p> <p>ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>PYRÉNÉES</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>EMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES</p> <p>BOULGHOUR</p> <p>ET CAROTTES AU JUS</p> <p>MORBIER</p> <p>FROMAGE BLANC A LA CASSONADE</p>	<p>CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>POTJEVLEESCH</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>ET SALADE</p> <p>BLEU</p> <p>BROWNIE ET CRÈME ANGLAISE</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAVOYARD</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOAST AU CHÈVRE</p> <p>BRANDADE DE MORUE</p> <p>COMTE</p> <p>PETITS SUISSES</p>	<p>POIREAU VINAIGRETTE</p> <p>POULET SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>PENNES ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE BÉARNAISE</p> <p>POMMES PAILLASSONS</p> <p>ET BROCOLIS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>TARTE ABRICOTS</p>
Semaine du 15 au 21 avril 2024	<p>SOUPE DE LÉGUMES VERTS</p> <p>BETTERAVES ROUGES A L'ÉCHALOTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>YAOURT DE LA FERME</p>	<p>REPAS PROVENCE : RILLETES DE MAQUEREAU ET TOAST</p> <p>DAUBE DE BOEUF A LA PROVENÇAL</p> <p>PÂTES</p> <p>ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE</p> <p>TROPEZIENNE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>POULET FAÇON POULE AU POT</p> <p>RIZ</p> <p>LÉGUMES DU POT</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>RADIS RAPE SAUCE FROMAGE BLANC</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>HARICOTS BLANCS</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE</p> <p>FROMAGE BLANC ET COPEAUX DE CHOCOLAT</p>	<p>DUO DE SAUCISSONS</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>COEUR DE PÂTES</p> <p>SALSIFIS A LA TOMATE</p> <p>CANTAL</p> <p>MOUSSE CITRON</p>	<p>BROCOLIS SAUCE TARTARE</p> <p>BOUDIN NOIR</p> <p>COMPOTE</p> <p>ECRASÉ DE POMMES DE TERRE</p> <p>ROQUEFORT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>POMMES DE TERRE CROQUETTE</p> <p>TOMATE RÔTIE</p> <p>FOURNOLS</p> <p>FLAN PÂTISSIER</p>
Semaine du 22 au 28 avril 2024	<p>CRÈME DE COURGETTES</p> <p>REPAS INDIEN : FALAFEL SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>POULET TANDOORI</p> <p>RIZ</p> <p>AUBERGINE AUX EPICES</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>LASSI A LA MANGUE</p>	<p>SALADE DE HARICOTS BEURRE</p> <p>CARBONNADE FLAMANDE</p> <p>POTATOES</p> <p>ET SALADE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>RÔTI DE DINDE SAUCE A L'ANCIENNE</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>POËLÉE DE CAROTTES</p> <p>PONT L'EVEQUE</p> <p>TIRAMISU</p>	<p>CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGE BLANC</p> <p>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SAINTE PAULIN</p> <p>YAOURT SUCRE</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE CURRY</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>BLEU</p> <p>ENTREMETS VANILLE DU CHEF</p>	<p>SALADE MEXICAINE</p> <p>ESCALOPE DE POULET SAUCE FROMAGÈRE</p> <p>PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>EDAM</p> <p>FRAISES</p>	<p>HOUMOUS ET TOAST</p> <p>RÔTI DE VEAU AU ROMARIN</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>CHOU ROMANESCO</p> <p>MORBIER</p> <p>GÂTEAU BASQUE</p>