

Octobre  
2024

# NOUS SOMMES FIERS DE NOS PARTENAIRES LOCAUX ET RÉGIONAUX



**+900** PARTENARIATS  
AVEC LES  
PRODUCTEURS  
RÉGIONAUX

**0** CENTRALES  
D'ACHATS

**1215**   
TONNES DE  
POMMES DE TERRE  
RÉGIONALES

**388**   
TONNES DE  
POMMES  
RÉGIONALES

**250**   
TONNES  
DE POULETS  
RÉGIONAUX

**715**   
TONNES  
DE CAROTTES  
RÉGIONALES

**800**   
TONNES  
DE YAOURTS  
RÉGIONAUX

**1700**   
PETITES  
BOULANGERIES  
EN RÉGION

# Soyons Complices

à tout âge

*Les  
Informations  
du mois*

Menus du 23 septembre  
au 27 octobre 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

Nos Chefs mettent à l'honneur les produits de votre région grâce à leur savoir-faire en les partageant sur @flerdemonassiette

VOUS AUSSI, VOUS AIMEZ CUISINER DES PRODUITS FRAIS,  
LOCAUX ET DE SAISON, POUR UN AVENIR SAIN ET DURABLE ?

Alors partagez votre plaisir de réaliser des recettes responsables en postant vos photos avec #flerdemonassiette !



api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 23 au 29 septembre 2024	CREME DE CHAMPIGNONS TOMATE VINAIGRETTE ROTI DE PORC AU MAROILLES POMMES DE TERRE PERSILLEES ET FONDUE DE POIREAUX COMTE YAOURT SUCRE BIO	VELOUTE D'ENDIVES PATES A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE BUCHE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON	SALADE D'AGRUMES FRICASSEE DE POULET A L'ORIENTALE POMMES RISSOLEES ET ENDIVE BRAISEE GOUDA BROWNIE ET CREME ANGLAISE	SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE LANGUE DE BOEUF SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE ET LEGUMES DU POT MAROILLES SALADE DE FRUITS	LENTILLES VINAIGRETTE PAVE DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC RIZ PILAF ET PIPERADE TOMME NOIRE MOUSSE CHOCOLAT	TARTE AU THON SAUTE DE PORC SAUCE FORESTIERE FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS EMMENTAL BIO POMME AU FOUR	TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS SAUTE DE CANARD SAUCE A L'ORANGE POMMES DE TERRE DAUPHINE SALSIFIS AU BEURRE CARRE DE LIGUEIL TARTELETTE AU CITRON DU CHEF
Semaine du 30 septembre au 06 octobre 2024	VELOUTE DE LEGUMES VERTS CHOU FLEUR VINAIGRETTE PATES A LA CARBONARA ET FROMAGE RAPE LIVAROT MOUSSE SPECULOOS	CHAMPIGNONS A LA CREME HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AUX OIGNONS CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE ENTREMETS PRALINE DU CHEF	CREME DE POTIRON SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES POMMES DE TERRE ROTIES HARICOTS BEURRE PERSILLES PONT L'EVEQUE PUDDING DU CHEF	SALADE COLESLAW POTJEVLEESCH POMMES SAUTEES ET SALADE VINAIGRETTE BRIE YAOURT DE LA FERME BIO	SALADE DE COEUR DE PALMIER MERLU SAUCE CITRON POMME DE TERRE VAPEUR PETITS POIS AUX OIGNONS CANTAL SALADE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU PERSIL CHOU FARCI SAUCE TOMATE RIZ ROQUEFORT CREME AUX OEUFS	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE ROTI DE PORC AU THYM POMMES DE TERRE GRENAILLE ET NAVETS AU MIEL FOURNOLS TARTE BOURDALOUE
Semaine du 07 au 13 octobre 2024	POTAGE DE TOMATE PIZZA EMINCE DE POULET A LA BIERE POMMES DE TERRE BIO ET BROCOLIS MAROILLES SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS MORBIER YAOURT DE LA FERME BIO	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE PATES ET FROMAGE RAPE HOLLANDE TARTE POMME RHUBARBE	POTAGE CULTIVATEUR SAUTE DE DINDE AUX PRUNEAUX CAROTTES AUX OIGNONS ET PUREE DE POMMES DE TERRE BOURSIN BANANE	MUSEAU VINAIGRETTE LIEU SAUCE VIN BLANC RIZ CREOLE ET POEELE FORESTIERE BLEU FLAN NAPPE VANILLE	CELERI BIO REMOULADE TARTIFLETTE SALADE VINAIGRETTE EDAM FROMAGE BLANC	RILLETES DE MAQUEREAU, TOAST ROTI DE BOEUF FROID SAUCE MAYONNAISE POMMES SAUTEES HARICOTS PLATS A L'AIL PYRENEES TARTE AU CHOCOLAT
Semaine du 14 au 20 octobre 2024	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE REPAS NORMAND : CHOU AU CAMEMBERT POULET VALLEE D'AUGE GRATIN DE CHOU FLEUR BIO POMMES DE TERRE LIVAROT TARTE NORMANDE	SALADE FROMAGERE VINAIGRETTE BOUDIN NOIR ECRASE DE POMMES DE TERRE ET COMPOTE BUCHE DU PILAT SALADE DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE OMELETTE BIO SAUCE PROVENÇALE RATATOUILLE ET SEMOULE TARTARE TARTE AU FLAN	VELOUTE DE CAROTTES CARBONADE FLAMANDE POTATOES ET SALADE VERTE VINAIGRETTE MUNSTER COMPOTE POMME FRAISE	DUO DE SAUCISSONS ET CONDIMENTS FILET DE POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE COEUR DE PATES ET EPINARDS BIO BUCHETTE DE CHEVRE LIEGEOIS VANILLE	TABOULE A LA MENTHE CHOUCRUTE GARNIE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN PETITS SUISSES SUCRES	TOAST AU FROMAGE DE CHEVRE AIGUILLETES DE POULET AU CURRY POMMES DE TERRE CROQUETTE ET PANAIS SAUTES TOMME DE SAVOIE ECLAIR AU CAFE
Semaine du 21 au 27 octobre 2024	VELOUTE NAVETS SALADE MEXICAINE VINAIGRETTE BOURGUIGNON DE BOEUF PATES ET HARICOTS VERTS CAMEMBERT MOUSSE COCO	CAROTTES RAPEES AU CITRON ECHINE DE PORC DEMI-SEL LENTILLES AU JUS POMMES DE TERRE GOUDA LIEGEOIS CHOCOLAT	MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENTS ROTI DE DINDE SAUCE A L'ANCIENNE RIZ PILAF ET CHOUX DE BRUXELLES MORBIER TROPEZIENNE	CROISILLON AUX CHAMPIGNONS ENDIVE A LA FLAMANDE EMINCE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE MOULES EN GRATIN POMMES RISSOLEES EDAM FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LAITUE WATERZOI DE POULET POMMES DE TERRE ET SES LEGUMES BRIE YAOURT SUCRE	PAMPLEMOUSSE AU SURIMI PORC A L'ANANAS GRATIN DAUPHINOIS ET POEELE DE CAROTTES CARRE DE L'EST PARIS BREST