

Décembre
2024

Soyons Complices

à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 02 décembre
2024 au 12 janvier 2025

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



Le repas du 25 décembre
sera livré le 24 décembre.
Le repas du 1er janvier
sera livré le 31 décembre.

Dis, un aliment local, c'est quoi ?

C'est
un aliment
cultivé
qui a été
pres de chez
moi.

Le local, C'EST BON
POUR *la planète...*



...PARCE QU'IL Y A MOINS
DE TRANSPORT DE MARCHANDISES
ET DONC MOINS DE POLLUTION.

api

Dis, un légume de saison c'est quoi ?

C'est
un légume
qui est mangé à
la bonne période
de l'année.

Les légumes de saison
C'EST BON POUR *la planète...*



...PARCE QU'ON UTILISE MOINS
D'ÉNERGIE POUR LES FAIRE POUSSER.

api

api

Illustration CréA

Menus du 02 décembre 2024 au 05 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 02 au 08 décembre 2024	POTAGE DUBARRY REPAS SAVOYARD : SALADE LYONNAISE DIOTS GRATIN DE CROZETS AU REBLOCHON TOMME DE SAVOIE TARTELETTE AUX NOIX DU CHEF	FEUILLETE HOT DOG AIGUILLETES DE POULET A LA CREME PUREE DE BUTTERNUT CAMEMBERT YAOURT DE LA FERME BIO	LENTILLES VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES AUX OIGNONS ET PUREE DE POMMES DE TERRE GOUDA BEIGNET CHOCOLAT	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES SAUTEES SALADE VERTE VINAIGRETTE MIMOLETTE BANANE	MORTADELLE ET CONDIMENTS MERLU SAUCE CURRY RIZ CREOLE ET POEELE CHAMPETRE BLEU MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	VELOUTE DE PETITS POIS PALETTE A LA DIABLE PATES ET FROMAGE RAPE ET ENDIVES BRAISEES EDAM ANANAS AU SIROP	SARDINE A L'HUILE SAUTE DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS PLATS A L'AIL MORBIER TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE
Semaine du 09 au 15 décembre 2024	CREME DE CHAMPIGNONS SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET A L'ESTRAGON SALSIFIS AU JUS POMMES VAPEUR PYRENEES ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	CREME DE FENOUIL CHOUCROUTE GARNIE POMMES DE TERRE TARTARE SALADE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE VINAIGRETTE TOMME GRISE TARTE AU FLAN	DUO DE SAUCISSONS ET CONDIMENTS OMELETTE AUX HERBES EPINARDS BIO ET POMMES GRENAILLES FOURME D'AMBERT COMPOTE POMME BIO	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE LIEU CREME DE POIVRONS COEUR DE PATES ET CAROTTES AUX EPICES CARRE DE LIGUEIL LIEGEOIS A LA VANILLE	TABOULE A LA MENTHE ENDIVES A LA FLAMANDE POMMES DE TERRE EMMENTAL CLEMENTINES	TOAST AU ST NECTAIRE SOT-L'Y-LAISSE SAUCE NORMANDE POMMES DE TERRE CROQUETTE ET PETITS POIS MIMOLETTE CHOU CHANTILLY DU CHEF ET CAMEL
Semaine du 16 au 22 décembre 2024	VELOUTE DE LEGUMES PIZZA SAUCISSE DE TOULOUSE PUREE DE POIS CASSES BIO EMMENTAL YAOURT NATURE SUCRE BIO	SALADE D'AGRUMES FRICADELLE SAUCE COCKTAIL POMMES SAUTEES ET SALADE BRIE TARTE COCO	POIREAU VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ ET SA SAUCE TOMME BLANCHE ILE FLOTTANTE AU CAMEL	CREME D'ENDIVES NAVARIN D'AGNEAU POMMES DE TERRE NAVETS ET CAROTTES SAINT PAULIN MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE AU BLEU ET CROUTONS FILET MEUNIERE SAUCE GRIBICHE PETITS POIS BIO ET POMMES DE TERRE BUCHE DU PILAT LIEGEOIS CAFE	CELERI REMOULADE ROGNONS SAUCE MADERE PUREE DE POMMES DE TERRE EDAM ENTREMETS CAMEL DU CHEF	TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX POMMES VAPEUR ET POEELE DE LEGUMES FOURME D'AMBERT PARIS BREST
Semaine du 23 au 29 décembre 2024	VELOUTE DE LEGUMES VERTS BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE EMINCE DE DINDE SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS VERTS MIMOLETTE GAUFRE LIEGEOISE	BETTERAVES ROUGES A LA BULGARE LASAGNES A LA BOLOGNAISE SALADE GOUDA FRUIT DE SAISON	TERRINE DE SAUMON CANARD AU MIEL ET AUX ÉPICES POMMES SARLADAISES ET CAROTTES GLACEES ST MAURE BUCHE DE NOEL	POTAGE CULTIVATEUR SAUTE DE PORC AU MAROILLES POMMES ROSTIES CHEVRE FRUIT DE SAISON	CHOU SALE GARNI AU FROMAGE CHOUCROUTE DE LA MER ET SON BEURRE BLANC POMMES DE TERRE PERSILLEES FOURNOLS FLAN NAPPE CAMEL BIO	SALADE D'AGRUMES PAELLA TOMME NOIRE YAOURT AROMATISE	SARDINES A LA TOMATE POITRINE DE VEAU FARCIE SAUCE BLEU POMMES SAUTEES ET CHOU ROMANESCO MAROILLES TARTE AU CITRON
Semaine du 30 décembre au 05 janvier 2025	POTAGE A L'OSEILLE BLANC DE POIREAU VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POTATOES ET SALADE PYRENEES CREME PRALINEE	CELERI VINAIGRETTE COTE DE PORC SAUCE A L'ANCIENNE RIZ ET CHOUX DE BRUXELLES HOLLANDE ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	SALADE PERIGOURDINE CIVET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS VERTS ST NECTAIRE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT ET CAFE	PIZZA EMINCE DE DINDE AU MIEL COQUILLETES ET FROMAGE RAPE BUCHE DU PILAT YAOURT DE LA FERME BIO	RILLETES ET CORNICHONS FILET DE MERLU AU PAPRIKA BROCOLIS ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BIO BANANE	SOUPE A L'AIL CROUTONS ET FROMAGE BOUDIN NOIR DUO DE POMMES GOUDA FROMAGE BLANC AROMATISE	PECHE AU SURIMI GIGOT A L'AIL POMMES DE TERRE DAUPHINE FLAGEOLETS PERSILLES TOMME GRISE GALETTE DES ROIS

Menus du 06 au 12 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 06 au 12 janvier 2025	POTAGE DE LEGUMES						
	REPAS ALSACIEN : FLAMMEKUECHE	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	POTAGE PERSIL	SALADE FROMAGERE VINAIGRETTE	MORTADELLE ET CONDIMENTS
	CHOUCROUTE GARNIE	POULET FAÇON POULE AU POT ET SES LEGUMES	TAJINE DE BOULETTES D'AGNEAU	ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE	DOS DE COLIN EN CROUTE D'HERBES	ENDIVES AU JAMBON	ROTI DE BOEUF FROID SAUCE AIOLI
	POMMES DE TERRE	RIZ	SEMOULE ET LEGUMES TAJINE	POMMES RISSOLEES ET SALADE	POMMES PERSILLEES	POMMES DE TERRE VAPEUR	POMMES DUCHESSE
					SALSIFIS A LA CREME		PETITS POIS BIO AUX OIGNONS
	MUNSTER	LIVAROT	TOMME NOIRE	BRIE	HOLLANDE	SAINT PAULIN	CANTAL
	GATEAU AU FROMAGE BLANC DU CHEF	YAOURT DE LA FERME BIO	GATEAU BASQUE	CLEMENTINES	MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	CREME PLOMBIERE DU CHEF	BABA AU RHUM

