

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 faire
le plein de
vitamines...



...PARCE QU'ON LES MANGE TOUT DE SUITE,
ILS CONSERVENT TOUS LEURS BIENFAITS.

Soyons Complices

à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 03 février au
02 mars 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

Menus du 03 février au 02 mars 2025

api

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--|--|--|--|--|--|---|--|
| Semaine du 3 février au 9 février 2025 | <p>POTAGE A L'OSEILLE</p> <p>REPAS BRETON : SALADE D'ARTICHAUT</p> <p>GALETTE JAMBON ET FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>PONT L'EVEQUE</p> <p>FAR BRETON DU CHEF</p> | <p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>POT AU FEU</p> <p>LEGUMES DU POT</p> <p>ET POMMES DE TERRE</p> <p>EDAM</p> <p>FROMAGE BLANC ET SUCRE</p> | <p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME</p> <p>POMMES CROQUETTES</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>GAUFRE</p> | <p>CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE</p> <p>SAUTE DE PORC AU CURRY</p> <p>DUO DE PURÉES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>CREME AU CITRON</p> | <p>RILLETES ET CORNICHON</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE</p> <p>LIVAROT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>NOUVEL AN CHINOIS : NEMS</p> <p>POULET AU CAMEL</p> <p>RIZ CANTONNAIS</p> <p>GOUDA</p> <p>COMPOTE POMMES LITCHIS</p> | <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>ET HARICOTS VERTS</p> <p>FOURNOLS</p> <p>TARTE AUX POIRES DU CHEF</p> |
| Semaine du 10 février au 16 février 2025 | <p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>SALADE DE HARICOTS BLANCS</p> <p>GOULASCH A LA HONGROISE</p> <p>PATES</p> <p>ET FROMAGE RAPE</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ENTREMETS CAMEL DU CHEF</p> | <p>ENDIVE VINAIGRETTE</p> <p>POTEE DE CHOU</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>BUCHE DU PILAT</p> <p>LIEGEOIS CAFE</p> | <p>POTAGE DE NAVETS</p> <p>CARBONNADE FLAMANDE</p> <p>POMMES SAUTEES</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>TROPEZIENNE</p> | <p>OEUF MIMOSA</p> <p>FILET DE POULET A L'ESTRAGON</p> <p>RIZ</p> <p>ET HARICOTS BEURRE</p> <p>BRIE</p> <p>MOUSSE SPECULOOS DU CHEF</p> | <p>QUICHE LORRAINE</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLEES</p> <p>ET FENOUIL</p> <p>BLEU</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>SALADE D'AGRUMES</p> <p>SAUTE DE PORC A LA NORMANDE</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>NAVETS</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>CREME PRALINE</p> | <p>MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON</p> <p>ROTI DE BOEUF FROID SAUCE TARTARE</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>PETITS POIS</p> <p>MAROILLES</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF</p> |
| Semaine du 17 février au 23 février 2025 | <p>SOUPE DE LÉGUMES</p> <p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER DE POTIRON</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>PYRENEES</p> <p>CREME VANILLE</p> | <p>POTAGE DE CELERI</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE</p> <p>POMMES DE TERRE BOULANGERES</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>ENTREMETS CITRON DU CHEF</p> | <p>TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENTS</p> <p>AIGUILLETES DE POULET A LA MOUTARDE</p> <p>POMMES DUCHESSES</p> <p>ENDIVE BRAISÉ</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>PARIS BREST</p> | <p>SALADE FROMAGERE BLEU ET NOIX</p> <p>ESTOUFFADE DE PORC A LA VIGNERONNE</p> <p>PENNES</p> <p>ET FROMAGE RAPÉ</p> <p>FOURNOLS</p> <p>SALADE DE FRUITS</p> | <p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>FILET MEUNIERE SAUCE BEARNAISE</p> <p>RIZ ET FONDUE DE POIREAUX</p> <p>EDAM</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p> | <p>TOAST AU CAMEMBERT</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE MIEL ET MOUTARDE</p> <p>SEMOULE</p> <p>ET LEGUMES COUSCOUS</p> <p>CHEVRE</p> <p>YAOURT DE LA FERME BIO</p> | <p>RILLETES DE MAQUEREAU</p> <p>SAUTE DE CANARD AUX RAISINS</p> <p>POMMES DE TERRE DAUPHINES</p> <p>ET CHOUX DE BRUXELLES</p> <p>COMTE</p> <p>TARTE AUX POMMES DU CHEF</p> |
| Semaine du 24 février au 2 mars 2025 | <p>SOUPE AU CHOU</p> <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE BARBECUE</p> <p>POMMES SAUTEES</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>RILLETES ET CORNICHONS</p> <p>EMINCE DE POULET SAUCE CREME</p> <p>RIZ ET CAROTTES AU BOUILLON</p> <p>MORBIER</p> <p>CREME CAMEL</p> | <p>CELERI REMOULADE</p> <p>ROTI DE PORC SAUCE THYM</p> <p>POMMES SAUTEES ET SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CANTAL</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF</p> | <p>BLANC DE POIREAU VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE DINDE AU CURRY</p> <p>PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE</p> <p>BUCHE DU PILAT</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> | <p>QUICHE FROMAGE</p> <p>FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET COEUR DE PATES</p> <p>GOUDA</p> <p>BANANE AU CHOCOLAT</p> | <p>SOUPE A L'AIL, FROMAGE ET CROUTONS</p> <p>LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>ET LEGUMES DU POT</p> <p>BLEU</p> <p>ENTREMETS PISTACHE DU CHEF</p> | <p>ABRICOTS AU THON</p> <p>ROTI DE VEAU AU ROMARIN</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTES</p> <p>ET ENDIVE BRAISEE</p> <p>NEUFCHATEL</p> <p>CHOU DU CHEF AU CHOCOLAT</p> |