

Dis, le BIO ? c'est quoi.

C'est
respecter
la planète,
les animaux
et moi.

Le Bio
C'EST BON
POUR moi...

SANS
PESTICIDES



...PARCE QUE LES PRODUITS
SONT CULTIVÉS NATURELLEMENT !



Soyons Complices à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 03 au 30 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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 3 mars au 9 mars 2025	POTAGE DE LEGUMES REPAS DES ÎLES : SALADE HAWAIIENNE COLOMBO DE PORC ET SES LEGUMES RIZ CREOLE MIMOLETTE TARTE COCO ET SAUCE CHOCOLAT	POTAGE ASPERGE ROTI DE BOEUF FROID SAUCE COCKTAIL POMMES CROQUETTES SALADE VERTE VINAIGRETTE FOURNOLS CREME DESSERT SAVEUR PRALINE	ROSETTE ET CONDIMENTS TAJINE DE DINDE SEMOULE LEGUMES TAJINE TOMME NOIRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE TORTIS A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE FOURME D'AMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE CAESAR DOS DE COLIN SAUCE PERSIL RIZ ET COTES DE BLETTES BOURSIN MOUSSE SPECULOOS	SALADE COLESLAW JAMBON SAUCE MADERE POMMES ROSTIES ET HARICOTS VERTS EMMENTAL YAOURT DE LA FERME BIO	PATE EN CROUTE ET CONDIMENTS POT AU FEU POMMES DE TERRE ET SES LÉGUMES LIVAROT BABA AU RHUM
Semaine du 10 mars au 16 mars 2025	POTAGE PERSIL TABOULÉ SAUCISSE FUMEE SAUCE BRUNE PUREE DE POIS CASSES BRIE MOUSSE CAFE	POIREAU VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ BLEU ILE FLOTTANTE AU CAMEL	ENDIVE AU BLEU VINAIGRETTE POTJVEESCH POMMES DUCHESSES SALADE VERTE VINAIGRETTE TOMME BLANCHE GATEAU BASQUE	OEUF MIMOSA COUSCOUS BOULETTES SEMOULE ET LEGUMES BUCHETTE DE CHEVRE ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	POTAGE POTIMARRON CHOUCROUTE DE LA MER ET SON BEURRE BLANC POMMES DE TERRE PERSILLEES BUCHE DU PILAT LIEGEOIS VANILLE	CAKE AU CHOU ET A LA MOUTARDE SAUTE DE PORC A LA BIERE POMMES VAPEUR ET POEELE DE LEGUMES EDAM POMME CUITE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICION HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI GRAND MERE GRATIN DAUPHINOIS CAROTTES GLACEES COULOMMIERS TARTE BOURDALOUE DU CHEF
Semaine du 17 mars au 23 mars 2025	POTAGE DE CELERI CHAMPIGNONS A LA CREME CHOU FARCI SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE FOURME D'AMBERT MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PERSILLEE PAELLA MORBIER FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE LEGUMES VERTS CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTÉES SALADE VERTE VINAIGRETTE GOUDA PUDDING DU CHEF	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ANCIENNE ROTI DE PORC SAUCE PROVENÇALE PENNES ET FROMAGE RÂPÉ ET RATATOUILLE CHEVRE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE FILET MEUNIER SAUCE GRIBICHE PETITS POIS POMMES DE TERRE FOURNOLS FLAN NAPPE CAMEL	GOUGERE AU FROMAGE EMINCE DE POULET SAUCE CREME COEUR DE PATES ET CAROTTES TOMME NOIRE PETITS SUISSES SUCRES	MOUSSE AU THON ET CITRON SAUTE DE CANARD A L'ORANGE POMMES DE TERRE CROQUETTES CHOUX DE BRUXELLES ST NECTAIRE TARTE A LA RHUBARBE DU CHEF
Semaine du 24 mars au 30 mars 2025	VELOUTE DE LEGUMES CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE PUREE DE POMMES DE TERRE CAROTTES BUCHE DU PILAT ENTREMETS CAMEL DU CHEF	CHOU FLEUR VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PATES ET FROMAGE RAPE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE SAUCISSE LENTILLES MIMOLETTE TARTE AU CITRON	POTAGE POIREAU ET POMME DE TERRE FILET DE POULET AU PAPRIKA POTATOES ET SALADE VINAIGRETTE SAINT PAULIN SALADE DE FRUITS	TOAST DE CAMEMBERT FILET DE HOKI SAUCE AUX EPICES RIZ EPINARDS A LA CREME MAROILLES MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL ENDIVES A LA FLAMANDE AU JAMBON POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	RILLETES DE MAQUEREAU ET TOAST ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX POMMES DAUPHINE ET PETITS POIS BLEU TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF