

Dis, le BIO ? c'est quoi.

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



Le Bio
C'EST BON
POUR LES
animaux...



...PARCE QU'ILS VIVENT AU GRAND AIR
ET ONT UNE ALIMENTATION SAINNE.

api

Avril
2025

Soyons Complices à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 31 mars au 27
avril 2025

ville de
lille

CCAS
centre communal
d'action sociale Lille



Le service restauration vous souhaite un bon appétit.

Pour tout renseignement, appelez le 03 20 50 51 31
Accueil Téléphonique du lundi au vendredi de 8h00 à
13h00.

Livraisons des repas entre 7h00 et 13h00.

Le repas du 21 avril (lundi de Pâques) sera
livré le jour même.

api



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 31 mars au 6 avril 2025	POTAGE D'ENDIVES SALADE DE HARICOTS BLANCS PAELLA BUCHETTE DE CHEVRE PETITS SUISSES AROMATISES	CONCOMBRE SAUCE BULGARE JAMBON ROTI SAUCE MADERE SEMOULE RATATOUILLE BRIE CREME DESSERT PRALINE	SALADE FROMAGERE ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE POMMES RISSOLEES ET SALADE GOUDA PUDDING DU CHEF	COLESLAW PAVE DE POULET AUX CHAMPIGNONS PATES AUX PETITS LEGUMES FOURME D'AMBERT CREME VANILLE	PIZZA FILET DE LIEU SAUCE CREVETTES POMME DE TERRE VAPEUR POEELE DE LEGUMES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU PERSIL PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE POMMES DE TERRE ROTIES HARICOTS BEURRE PERSILLES SAINT PAULIN ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS ROTI DE PORC AU MIEL POMMES ROSTI ET NAVETS GLACES SAINT NECTAIRE TARTE AUX FRUITS
Semaine du 7 avril au 13 avril 2025	CREME DE FENOUIL SALADE MIMOSA PATES A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE PYRENEES LIEGEOIS VANILLE	TOMATE VINAIGRETTE EMINCE DE DINDE AUX HERBES BOULGHOUR ET CAROTTES AU JUS MORBIER FROMAGE BLANC SUCRE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL POTJEVLEESCH POTATOES ET SALADE VINAIGRETTE BLEU GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CREME ANGLAISE	CELERI REMOULADE NORMANDIN AU VEAU SAVOYARD PUREE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	TOAST AU CHEVRE BRANDADE DE MORUE SALADE VINAIGRETTE COMTE PETITS SUISSE	POIREAU VINAIGRETTE POULET SAUCE NAPOLITAINE PENNES ET FROMAGE RAPEE TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	ASPERGES VINAIGRETTE ROTI DE BOEUF FROID SAUCE BEARNAISE POMMES DUCHESSES ET BROCOLIS EMMENTAL TARTE ABRICOTS
Semaine du 14 avril au 20 avril 2025	POTAGE DUBARRY REPAS PROVENCE : RILLETES DE MAQUEREAU ET TOAST DAUBE DE BOEUF A LA PROVENÇALE PATES ET FROMAGE RAPE BUCHETTE DE CHEVRE TROPEZIENNE	BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME PETITS POIS CAROTTES POMMES VAPEUR CAMEMBERT YAOURT DE LA FERME	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS POMMES NOISETTES ET SALADE VINAIGRETTE TOMME NOIRE ENTREMETS AU CAFE DU CHEF	RADIS RAPE SAUCE FROMAGE BLANC SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE TOMATE HARICOTS BLANCS POMMES DE TERRE BRIE FROMAGE BLANC ET COPEAUX DE CHOCOLAT	FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRE DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC COEUR DE PATES SALSIFIS CANTAL MOUSSE CITRON	BROCOLIS SAUCE TARTARE BOUDIN NOIR COMPOTE ECRASE DE POMMES DE TERRE ROQUEFORT FRUIT DE SAISON	PATE EN CROUTE ET CONDIMENTS SAUTE D'AGNEAU AU THYM FLAGEOLETS POMMES DE TERRE FOURNOLS MOKA
Semaine du 21 avril au 27 avril 2025	CREME DE COURGETTES SALADE D'ASPERGES ROTI DE PORC FAÇON ORLOFF POMMES BOULANGERES ET HARICOTS VERTS BUCHE DU PILAT TARTE CHOCOLAT DE PAQUES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTE DE DINDE A L'ANCIENNE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS BEURRE CARBONNADE FLAMANDE POMMES SAUTEES ET SALADE VINAIGRETTE PONT L'EVEQUE YAOURT SUCRE	SALADE MEXICAINE SAUTE DE PORC AUX OLIVES SEMOULE RATATOUILLE SAINT PAULIN FROMAGE BLANC AU COULIS	CREPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE CURRY RIZ AUX PETITS LEGUMES BLEU ENTREMETS VANILLE DU CHEF	CHAMPIGNONS A LA CREME ESCALOPE DE POULET SAUCE FROMAGERE PATES ET FROMAGE RAPE EDAM FRAISES	HOUMOUS ET TOAST ROTI DE VEAU AU ROMARIN GRATIN DAUPHINOIS CHOU ROMANESCO MORBIER GATEAU BASQUE