



On vous fait découvrir

L'Italie

api



MAI
2026

Soyons Complices

à tout âge

*Les
Informations
du mois*

Menus du 27 avril au 31
mai 2026

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 LUNDI

04/05

MENU

TOMATE MOZZARELLA

LASAGNES A LA BOLOGNAISE
SALADE VINAIGRETTE

FROMAGE

PANNA COTTA AU COULIS

**Le repas du vendredi 1er mai sera livré le jeudi 30 avril.
Le repas du vendredi 8 mai sera livré le jeudi 7 mai.
Le repas du jeudi 14 mai sera livré le jour même.
Le repas du lundi 25 mai sera livré le jour même.**

api



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 27 avril au 3 mai 2026	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>SALADE AUX DES DE FROMAGE</p> <p>TOMATE FARCIE SAUCE FAÇON ESPAGNOLE</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>TARTARE</p> <p>LIEGEOIS CAFE</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>COUSCOUS POULET BOULETTES A L'AGNEAU</p> <p>SEMOULE</p> <p>ET LEGUMES COUSCOUS</p> <p>BRIE</p> <p>PETITS SUISSSES SUCRES</p>	<p>FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE</p> <p>PETIT SALE LILLOIS</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>ET SALADE VINAIGRETTE</p> <p>PYRENEES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE PORC AUX EPICES</p> <p>POMMES LYONNAISES</p> <p>ET POEELE DE LEGUMES</p> <p>MUNSTER</p> <p>ENTREMETS PISTACHE DU CHEF</p>	<p>SALADE DE PAMPLEMOUSSE AU SURIMI</p> <p>CASSOLETTE DU CHEF</p> <p>RIZ SAFRANE</p> <p>MAROILLES</p> <p>TARTE AU CITRON</p>	<p>MORTADELLE ET CONDIMENTS</p> <p>SAUTE DE POULET MARENGO</p> <p>PATES</p> <p>ET FROMAGE RAPE</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>SARDINE A L'HUILE ET CITRON</p> <p>ROTI DE BOEUF FROID SAUCE TARTARE</p> <p>POMMES DE TERRE DUCHESSE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>
Semaine du 4 mai au 10 mai 2026	<p>VELOUTE D'ASPERGES</p> <p>REPAS ITALIE: TOMATE MOZZARELLA</p> <p>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VINAIGRETTE</p> <p>CHEVRE</p> <p>PANNA COTTA AU COULIS</p>	<p>COLESLAW</p> <p>CHIPOLATAS SAUCE BRUNE</p> <p>PUREE</p> <p>ET POEELE DE COURGETTE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>ESTOUFFADE DE PORC AUX HERBES</p> <p>POTATOES</p> <p>TOMATE ROTIE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>ENTREMETS PRALINE DU CHEF</p>	<p>PIZZA</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET AU SPECULOOS</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE</p> <p>ET NAVETS</p> <p>EDAM</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>TOAST AU CHEVRE ET SALADE</p> <p>GRATIN DE SAUMON ET POIREAU</p> <p>POMMES DE TERRE ROTIES AUX HERBES</p> <p>GOUDA</p> <p>TARTE AUX PRUNES</p>	<p>CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON</p> <p>NORMANDIN AU VEAU SAUCE ECHALOTE</p> <p>POMMES BOULANGERES</p> <p>ET HARICOTS PLATS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>SALAMI ET CONDIMENTS</p> <p>LANGUE DE BOEUF SAUCE TORTUE</p> <p>POMMES DE TERRE ROTIES</p> <p>ET SES LEGUMES</p> <p>PYRENEES</p> <p>PARIS BREST</p>
Semaine du 11 mai au 17 mai 2026	<p>SOUPE DE COURGETTES</p> <p>SAMOUSSA SAUCE PIQUANTE</p> <p>MERGUEZ</p> <p>SEMOULE PARFUMEE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BLEU</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE MIMOSA</p> <p>TRIPES A LA MODE DE CAEN</p> <p>POMMES DE TERRE ET CAROTTES</p> <p>MAROILLES</p> <p>MOUSSE COCO DU CHEF</p>	<p>MACEDOINE VINAIGRETTE</p> <p>CARBONADE FLAMANDE</p> <p>POMMES SAUTEES</p> <p>ET FEUILLE DE CHENE VINAIGRETTE</p> <p>BRIE</p> <p>YAOURT DE LA FERME</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTE DE CANARD A L'ORANGE</p> <p>POMMES DAUPHINES</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>TARTE POMME RHUBARBE</p>	<p>QUICHE AUX POIREAUX</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIER SAUCE TARTARE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET DE POMMES DE TERRE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>LIEGEOIS A LA VANILLE</p>	<p>CONCOMBRE BULGARE</p> <p>CUISSE DE POULET SAUCE AUX OLIVES</p> <p>PATES ET FROMAGE RAPE</p> <p>ET POEELE PRINTANIERE</p> <p>FOURNOLS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS</p> <p>SAUTE DE PORC A L'AIL</p> <p>POMMES CAMPAGNARDES</p> <p>ET FLAGEOLETS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>CHOU CHANTILLY ET CAMEL</p>
Semaine du 18 mai au 24 mai 2026	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>MELON</p> <p>PAELLA</p> <p>EDAM</p> <p>PETITS SUISSSES SUCRES</p>	<p>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>PATES A LA BOLOGNAISE</p> <p>ET FROMAGE RAPE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE HARICOTS BEURRE</p> <p>WATERZOI DE POULET AUX PETITS LEGUMES</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>ET SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE OIGNONS</p> <p>PUREE DE POIS CASSES</p> <p>CANTAL</p> <p>CREME DESSERT PRALINE</p>	<p>TOAST AU MAROILLES</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CREME</p> <p>RIZ</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>BLEU</p> <p>MOUSSE SPECULOOS DU CHEF</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>ROTI DE PORC AU CIDRE</p> <p>POMMES DE TERRE AU FOUR ET SAUCE CIBOULETTE</p> <p>ET CAROTTES</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS</p> <p>PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE</p> <p>POMMES DE TERRE DAUPHINES</p> <p>SALSIFIS AU BEURRE</p> <p>SAINT NECTAIRE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>
Semaine du 25 mai au 31 mai 2026	<p>VELOUTE D'ASPERGES</p> <p>CROISSILLON CHAMPIGNONS</p> <p>ROTI DE VEAU</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE</p> <p>ET TOMATE PROVENÇALE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>BABA AU RHUM</p>	<p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>BOULES AU BOEUF SAUCE MADERE</p> <p>PATES ET FROMAGE RAPE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BRIE</p> <p>CREME DESSERT PRALINE</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>POTJEVLEESCH</p> <p>POMMES SAUTEES</p> <p>ET SALADE VINAIGRETTE</p> <p>PYRENEES</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE</p> <p>PATES ET FROMAGE RAPE</p> <p>ET POEELE DE COURGETTES</p> <p>GOUDA</p> <p>YAOURT DE LA FERME</p>	<p>SALADE DE COEUR DE PALMIER</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE CITRON</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>POULET AU PAPRIKA</p> <p>POMMES DE TERRE ROTIES</p> <p>ET PIPERADE</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>ENTREMETS PISTACHE DU CHEF</p>	<p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE PORC AUX OIGNONS</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>NAVETS GLACES</p> <p>BLEU</p> <p>TARTE AU FLAN</p>