

HALLOWEEN

api

cuisine
à thème

CAKE AU POTIRON SAUCE FROMAGE BLANC
CERVELAS OBERNOIS
POTATOES
CHEDDAR ROUGE
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES

MENU

Le Jeudi 29 octobre

OCTOBRE
2026

Soyons Complices

à tout âge

*Les
Informations
du mois*

Menus du 05 octobre au
01 novembre 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 repas du dimanche 01
novembre sera livré le
vendredi 30 octobre 2026.

api

api Menus du 05 octobre au 01 novembre 2026							
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026	POTAGE DE TOMATE MUSEAU VINAIGRETTE SAUTE DE POULET A LA BIERE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS TARTARE AUX NOIX YAOURT DE LA FERME	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE STEAK HACHE AU VEAU SAUCE BRUNE PATES ET FROMAGE RAPE CAMEMBERT SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	VELOUTE DE LEGUMES VERTS ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE POTATOES SALADE VINAIGRETTE HOLLANDE TARTE POMME RHUBARBE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL SAUTE DE DINDE AUX PRUNEAUX CAROTTES AUX OIGNONS ET PUREE DE POMMES DE TERRE CARRE DE LIGUEIL BANANE	PIZZA LIEU ET SON CITRON SAUCE VIN BLANC RIZ CREOLE ET POEELE FORESTIERE BLEU PETITS SUISSSES	CELERI REMOULADE TARTIFLETTE SALADE VINAIGRETTE EDAM CRÈME DESSERT PRALINE	RILLETES DE POISSON, TOAST ET SON CITRON ROTI DE BOEUF FROID SAUCE MAYONNAISE POMMES SAUTEES HARICOTS PLATS A L'AIL PYRENEES TARTE AU CITRON
Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE SALADE FROMAGÈRE SAUTÉ DE DINDONNEAU SAUCE CIBOULETTE GRATIN DE BROCOLIS POMMES DE TERRE MIMOLETTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CREME DE FENOUIL BOUDIN NOIR ECRASE DE POMMES DE TERRE ET COMPOTE CANTADOU FRUIT DE SAISON	POIREAU VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE VINAIGRETTE FOURNOLS PUDDING AUX RAISINS	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE OMELETTE SAUCE PROVENÇALE RATATOUILLE ET SEMOULE TOMME DE SAVOIE COMPOTE POMME FRAISE	DUO DE SAUCISSONS ET CONDIMENTS POISSON PANÉ SAUCE TARTARE COEUR DE PATES ET EPINARDS BUCHETTE DE CHEVRE LIEGEOIS VANILLE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE CHOUCROUTE GARNIE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN FLAN CARAMEL	PAMPLEMOUSSE AU SURIMI PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE POMMES DE TERRE CROQUETTE ET PANAIS SAUTES MUNSTER ECLAIR AU CAFE
Semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026	VELOUTE NAVETS SALADE MEXICAINE VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY PATES ET HARICOTS VERTS CAMEMBERT MOUSSE AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE BRUNE PUREE DE POIS CASSES GOUDA LIEGEOIS CHOCOLAT	MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENTS ROTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS RIZ PILAF ET CHOUX DE BRUXELLES BLEU TARTE AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ENDIVE A LA FLAMANDE EMINCE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CROISILLON AUX CHAMPIGNONS MOULES EN GRATIN ET PETITS LEGUMES POMMES SAUTEES EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS BEURRE WATERZOI DE POULET POMMES DE TERRE ET SES LEGUMES BRIE CRÈME AU CAFÉ	TOAST AU CHEVRE PORC A L'ANANAS GRATIN DAUPHINOIS ET POEELE DE CAROTTES BUCHE DU PILAT TARTE A LA NOIX DE COCO
Semaine du 26 octobre au 1 novembre 2026	POTAGE DE TOMATE PIZZA BOULETTES A L'AGNEAU AUX EPICES LEGUMES COUSCOUS SEMOULE ST PAULIN CREME AU CHOCOLAT	SALADE DE COLESLAW LASAGNES A LA BOLOGNAISE ENDIVE VINAIGRETTE PYRENEES FROMAGE BLANC SUCRE	CAROTTES RAPÉES ESCALOPE VIENNOISE SAUCE COCKTAIL POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET HARICOTS VERTS COULOMMIERS SALADE DE FRUITS	REPAS HALLOWEEN : CAKE AU POTIRON SAUCE FROMAGE BLANC CERVELAS OBERNOIS POTATOES CHEDDAR ROUGE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE AU THYM RIZ ET PIPERADE TOMME NOIRE BANANE	POTAGE DUBARRY SAUTE DE DINDE FAÇON GRAND MERE POMMES DE TERRE ROTIES ET CAROTTES VICHY FOURNOLS ENTREMETS PISTACHE	OEUF EN GELÉ ET CONDIMENT SAUTÉ DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR POMMES CROQUETTES ET POTIRON ROTI ST NECTAIRE PARIS BREST