

# Repas livrés à Domicile

Ville de Comines



PRODUIT REGIONAL

## Semaine du 4 au 9 mars 2019

<b>LUNDI - Casimir</b>
POTAGE ET TARTE AU FROMAGE <b>COUSCOUS</b> <b>SEMOULE ET SES LEGUMES</b> FROMAGE ET ASSORTIMENT DE YAOURT S
<b>MARDI - Olive</b>
POTAGE ET CELERI A LA MOUTARDE <b>OMELETTE</b> <b>CHOU-FLEUR A LA BECHAMEL ET POMMES DE TERRES PERSILLESS</b> FROMAGE ET GAUFRE DE MARDI GRAS
<b>MERCREDI - Colette</b>
POTAGE ET SALADE AU SURIMI <b>TRIPES A LA MODE DE CAEN</b> <b>POMMES CROQUETTES ET HARICOTS BEURRE</b> FROMAGE ET NAPPE CAMEL
<b>JEUDI - Félicité</b>
POTAGE ET SALADE COMPOSEE AU PAMPLEMOUSSE <b>FILET DE CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC</b> <b>RIZ AUX PETITS LEGUMES</b> FROMAGE ET FRUIT DE SAISON AU CHOIX
<b>VENDREDI - Jean de Dieu</b>
POTAGE ET COLESLAW <b>NORMANDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE</b> <b>POMMES DE TERRE VAPEUR ET NAVETS</b> FROMAGE ET ECLAIR SAVEUR CHOCOLAT
<b>SAMEDI - Françoise</b>
POTAGE ET MUSEAU A LA LYONNAISE <b>SAUTE D'AGNEAU A LA NORMANDE</b> <b>POMME CAMPAGNARDE ET FLAGEOLETS</b> FROMAGE ET ILE FLOTTANTE

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

Déguster

Equilibrer

CUISINER



# Repas livrés à Domicile Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME /  
FETES CALENDRAIRE



**Semaine du 11 au 16 mars 2019**

<b>LUNDI - Rosine</b>
POTAGE ET ENTREE CHAUDE <b>SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS</b> <b>POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS</b> FROMAGE ET <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<b>MARDI - Justine</b>
POTAGE ET MACEDOINE DE LEGUMES <b>SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS</b> <b>PUREE DE LEGUMES</b> FROMAGE ET PATISSERIE
<b>MERCREDI - Rodrigue</b>
POTAGE ET SALADE VERTE AUX CROUTONS <b>SAUTE DE POULET A L'ESTRAGON</b> <b>RIZ ET CAROTTES A LA CREME</b> FROMAGE ET CREME DESSERT SAVEUR CARAMEL
<b>JEUDI - Mathilde</b>
POTAGE ET CAROTTES A L'EMMENTAL <b>FILET DE LIEU A L'OSEILLE</b> <b>PDT ET EPINARDS</b> FROMAGE ET YAOURT AUX FRUITS
<b>VENDREDI - Louise</b>
POTAGE ET SALAMI <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>PATES AUX PETITS LEGUMES</b> FROMAGE ET COMPOTE
<b>SAMEDI - Bénédicte</b>
POTAGE ET SALADE OCEANE <b>ROGNONS SAUCE MOUTARDE</b> <b>POMMES DE TERRE NOISETTE ET CHOUX DE BRUXELLES</b> FROMAGE ET PATISSERIE DU CHEF

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Repas livrés à Domicile Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME /  
FETES CALENDRAIRE



**Semaine du 18 au 23 mars 2019**

<b>LUNDI - Cyrille</b>
POTAGE ET TABOULE <b>SAUMONETTE SAUCE SAFRANEE</b> <b>HARICOTS BLANCS TOMATE</b> FROMAGE ET FRUIT DE SAISON
<b>MARDI - Joseph</b>
POTAGE ET MACEDOINE DE LEGUMES <b>PAUPIETTE DE DINDE A L'ESTRAGON</b> <b>RIZ ET RATATOUILLE</b> FROMAGE ET PATISSERIE
<b>MERCREDI - Herbert</b>
POTAGE ET CHOU ROUGE VINAIGRETTE <b>SAUTE DE PORC AUX OLIVES</b> <b>POMMES DE TERRE ET SALADE</b> FROMAGE ET FROMAGE BLANC A LA CONFITURE
<b>JEUDI - Clémence</b>
POTAGE ET BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE <b>PAVE DE POULET BIO A LA CREME</b> <b>PATES BIO</b> FROMAGE ET FRUIT DE SAISON BIO
<b>VENDREDI - Léa</b>
POTAGE ET SALADE AUX LARDONS <b>KEFTA D'AGNEAU</b> <b>PUREE ET HARICOTS VERTS</b> FROMAGE ET LIEGEOIS SAVEUR CAFE
<b>SAMEDI - Victorien</b>
POTAGE ET TOMATE AUX CREVETTES <b>ESCALOPE DE PORC AU BLEU</b> <b>POMMES DE TERRE ET FLAGEOLETS</b> FROMAGE ET POIRE AU VIN

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Repas livrés à Domicile Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME /  
FETES CALENDRAIRE



**Semaine du 25 au 30 mars 2019**

<b>LUNDI - Annonciation</b>
POTAGE ET ENTREE CHAUDE <b>STEAK HACHE SAUCE PROVENCALE</b> <b>PENNE SAUCE TOMATE</b> FROMAGE ET YAOURT AUX FRUITS
<b>MARDI - Larissa</b>
POTAGE ET SALADE DE LENTILLES <b>FOIE DE BŒUF SAUCE ECHALOTE</b> <b>PETITS POIS CAROTTES ET POMMES BOULANGERES</b> FROMAGE ET FRUITS DE SAISON
<b>MERCREDI - Rupert</b>
POTAGE ET CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE <b>GRATIN DE POISSON</b> <b>PUREE DE POTIRON ET DE POMMES DE TERRE</b> FROMAGE ET CREME DESSERT SAVEUR VANILLE
<b>JEUDI - Gontran</b>
POTAGE ET SURIMI SAUCE COCKTAIL <b>MERGUEZ</b> <b>LEGUMES COUSCOUS</b> FROMAGE ET COMPOTE
<b>VENDREDI - Gwladys</b>
POTAGE ET <b>CELERI BIO</b> <b>ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE</b> <b>POTATOES ET SALADE VERTE</b> FROMAGE ET <b>PRODUITS LAITIERS LOCAUX</b>
<b>SAMEDI - Amédée</b>
POTAGE ET RILLETTE CORNICHONS <b>CUISSE DE PINTADE AUX PÊCHES</b> <b>POMMES DE TERRE ET COTE DE BLETTES</b> FROMAGE ET PATISSERIE DU CHEF

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Repas livrés à Domicile Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME /  
FETES CALENDRAIRE



## Semaine du 1 au 6 avril 2019

<b>LUNDI - Hugues</b>
POTAGE ET MACEDOINE AU THON <b>TORTELLINI AU FROMAGE</b> <b>POMMES DE TERRE PERSILLEES ET POEELE DE LEGUMES</b> FROMAGE ET TARTE AU FLAN
<b>MARDI - Sandrine</b>
POTAGE ET TOMATE VINAIGRETTE <b>LASAGNES AU SAUMON</b> <b>SALADE VERTE</b> FROMAGE ET FROMAGE BLANC
<b>MERCREDI - Richard</b>
POTAGE ET ŒUF DUR MAYONNAISE <b>ESTOUFFADE DE BŒUF A LA PROVENCALE</b> <b>BRUNOISE DE LEGUMES ET BOULGOUR</b> FROMAGE ET COMPOTE DE POMMES
<b>JEUDI - Fleur - Repas chinois</b>
POTAGE ET ENTREE CHAUDE <b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b> <b>GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE</b> FROMAGE ET FRUITS DE SAISON
<b>VENDREDI - Irène</b>
POTAGE ET PATE DE CAMPAGNE <b>POTCHEVLESCH</b> <b>POMMES NOISETTES ET SALADE VERTE</b> FROMAGE ET YAOURT
<b>SAMEDI - Célestin</b>
POTAGE ET RADIS AU BEURRE <b>LAPIN AUX PRUNEAUX</b> <b>POMMES DE TERRE SAUTEES ET HARICOTS BEURRE</b> FROMAGE ET ABRICOT AU SIROP

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Repas livrés à Domicile

## Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME / FETES  
CALENDRAIRE



### Semaine du 8 au 13 avril 2019

<b>LUNDI - Julie</b>
POTAGE ET TOMATE VINAIGRETTE <b>FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE</b> <b>PETITS POIS CAROTTES</b> FROMAGE ET COMPOTE DE POMMES
<b>MARDI - Gauthier</b>
POTAGE ET ENTREE CHAUDE <b>JAMBON GRILLE</b> <b>PATES ET BROCOLIS</b> FROMAGE ET LIEGEOIS SAVEUR CHOCOLAT
<b>MERCREDI - Fulbert</b>
POTAGE ET CELERI REMOULADE <b>TRIPES</b> <b>POTATOES ET SALADE VERTE</b> FROMAGE ET FRUIT DE SAISON
<b>JEUDI - Stanislas</b>
POTAGE ET SURIMI MAYONNAISE <b>ROUGAIL DE SAUCISSE</b> <b>PUREE ET RATATOUILLE</b> FROMAGE ET PATISSERIE
<b>VENDREDI - Jules</b>
POTAGE ET CHOU FLEUR AU GOUDA <b>NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE</b> <b>RIZ ET HARICOTS VERTS</b> FROMAGE ET FRUIT DE SAISON
<b>SAMEDI - Ida</b>
POTAGE ET SAUCISSON A L'AIL <b>ROTI DE GIGOT D'AGNEAU</b> <b>FLAGEOLETS ET POMMES PINS</b> FROMAGE ET CREME BRULEE

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Repas livrés à Domicile

## Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME / FETES  
CALENDRAIRE



### Semaine du 15 au 20 avril 2019

<b>LUNDI - Paterne</b>
POTAGE ET HARICOTS VERTS EMMENTAL <b>CARBONADE FLAMANDE</b> <b>FRITES ET SALADE VERTE</b> FROMAGE ET FRUIT DE SAISON
<b>MARDI - Benoît</b>
POTAGE ET DUO DE CHOUX <b>PATES AU SAUMON</b> <b>BRUNOISE DE LEGUMES</b> FROMAGE ET CREME DESSERT SAVEUR CAFE
<b>MERCREDI - Anicet</b>
POTAGE ET ŒUF DUR MAYONNAISE <b>POULET ROTI</b> <b>RIZ AUX CAROTTES</b> FROMAGE ET PATISSERIE
<b>JEUDI - Parfait</b>
POTAGE ET PATE DE CAMPAGNE <b>KEFTA D'AGNEAU AU THYM</b> <b>SEMOULE ET RATATOUILLE</b> FROMAGE ET FROMAGE BLANC AU SPECULOOS
<b>VENDREDI - Emma</b>
POTAGE ET CAROTTES AUX NOIX <b>SAUTE DE PORC AUX OLIVES</b> <b>PDT ET POIREAUX A LA CREME</b> FROMAGE ET FRUIT DE SAISON
<b>SAMEDI - Odette</b>
POTAGE ET ABRICOT AU THON <b>COQ AU VIN</b> <b>POMMES DE TERRE ROSTIES ET SALSIFIS</b> FROMAGE ET PATISSERIE DU CHEF

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Repas livrés à Domicile

## Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME / FETES  
CALENDRAIRE



### Semaine du 22 au 27 avril 2019

<b>LUNDI - Alexandre</b>
<b>FERIE</b>
<b>MARDI - Georges</b>
POTAGE ET TABOULE AUX RAISINS <b>HACHIS PARMENTIER</b> <b>SALADE VERTE</b> FROMAGE ET FRUIT DE SAISON
<b>MERCREDI - Fidel</b>
POTAGE ET TOMATES VINAIGRETTE <b>FILET DE HOKI FACON MEUNIERE</b> <b>BLE ET CAROTTES</b> FROMAGE ET YAOURT
<b>JEUDI - Marc</b>
POTAGE ET CAROTTES RAPEES AUX NOIX <b>JAMBON MADERE</b> <b>RIZ ET TOMATE ROTIE</b> FROMAGE ET <b>DESSERT DE Pâques</b>
<b>VENDREDI - Alida</b>
POTAGE ET HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE <b>OMELETTE NATURE</b> <b>RIZ ET RATATOUILLE</b> FROMAGE ET YAOURTS AROMATISE
<b>SAMEDI - Zita</b>
POTAGE ET ASPERGE SAUCE MOUSSELINE <b>ROTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE</b> <b>POMMES DE TERRE NOISETTE ET CAROTTES</b> FROMAGE ET ILE FLOTTANTE



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



# Repas livrés à Domicile

## Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME / FETES  
CALENDRAIRE



### Semaine du 29 au 4 mai 2019

<b>LUNDI - Catherine</b>
POTAGE ET ŒUF DUR GRIBICHE <b>CUISSE DE POULET AU PAPRIKA</b> <b>FLAGEOLETS AUX DES DE TOMATES</b> FROMAGE ET COMPOTE
<b>MARDI - Robert</b>
POTAGE ET MACEDOINE DE LEGUMES <b>CHOUROUTE</b> <b>POMMES DE TERRE</b> FROMAGE ET <b>ASSORTIMENT DE YAOURTS BIO</b>
<b>MERCREDI - Fête du Travail</b>
<b>FERIE</b>
<b>JEUDI - Boris</b>
POTAGE ET FEULLETE AU FROMAGE <b>MARMITE DE POISSON A LA DIEPPOISE</b> <b>RIZ ET HARCLOTS VERTS</b> FROMAGE ET <b>POMME LOCALE</b>
<b>VENDREDI - Jacques</b>
POTAGE ET ENTREE CHAUDE <b>CHIPOLATA AUX OIGNONS</b> <b>BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES</b> FROMAGE ET FLAN SAVEUR CHOCOLAT
<b>SAMEDI - Sylvain</b>
POTAGE ET PATE DE CAMPAGNE <b>SAUTE DE VOLAILLE A L'ORANGE</b> <b>PUREE ET NAVETS</b> FROMAGE ET PATISSERIE DU CHEF

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Repas livrés à Domicile

## Ville de Comines

Déguster

Equilibrer

CUISINER



PRODUIT REGIONAL



REPAS À THÈME / FETES  
CALENDRAIRE



### Semaine du 6 au 11 mai 2019

<b>LUNDI - Prudence</b>
POTAGE ET MACEDOINE DE LEGUMES BIO OMELETTE BIO POMMES DE TERRE BIO FROMAGE ET YAOURT BIO
<b>MARDI - Gisèle</b>
POTAGE ET CŒUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE STEAK HACHE PATES FROMAGE ET FRUIT DE SAISON
<b>MERCREDI - Victoire 1945</b>
<b>FERIE</b>
<b>JEUDI - Fleur</b>
POTAGE ET CONCOMBRES A LA FETA DOS DE COLIN SAUCE CITRON FLAGEOLETS ET DEMI TOMATE FROMAGE ET YAOURT
<b>VENDREDI - Solange</b>
POTAGE ET BETTERAVES ROUGES EN JULIENNE CREPINETTE BLE A LA TOMATE FROMAGE ET PATISSERIE
<b>SAMEDI - Estelle</b>
POTAGE ET RIZ NICOIS ROTI DE VEAU POMMES DE TERRE ET JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE ET PECHE AU SIROP

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.