

Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 06/09/21 au 12/09/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Brocoli sauce blanche et duo de fromage</p> <p> Penne semi complet </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce aigre douce </p> <p>Courgettes persillées et semoule</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Sauté de veau sauce marengo </p> <p>Petit pois</p> <p>***</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Menu de la rentrée</p> <p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf </p> <p>Ketchup</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Poulet rôti au jus </p> <p>Blé aux petits légumes </p> <p>***</p> <p> Fromage blanc et sucre équitable </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Samos</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Etoile marbrée au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau au yaourt (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- Label Rouge
- Viande Charolaise
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
- Agriculture Biologique
- Plat du chef
- Produit local
- Issu du commerce équitable
- Poisson issu d'une pêche durable



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 13/09/21 au 19/09/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Salade de petits pois, fèves et fromage de brebis à la menthe	Menu bon pour la planète Tomate vinaigrette	Oeuf dur et mayonnaise	Concombre vinaigrette
*** Merlu sauce Provençale	*** Boeuf façon bourguignon	*** Légumes à l'orientale	*** Poisson frais sauce citron (variété selon arrivage)	*** Steak haché de veau au jus
Carottes et pommes de terre	Haricots vert	 Semoule	Fusillis et copeaux de parmesan	Purée de potiron et pommes de terre
*** Flan vanille nappé au caramel	*** Emmental	*** Tomme blanche	*** Fruit de saison	*** Yaourt nature et sucre
*** Banane	*** Purée de pomme et fraise	*** Fruit de saison	*** Cake au chocolat (farine)	
Baguette BIO	Baguette BIO	Barre bretonne	Gâteau aux myrtilles (farine LCL)	Baguette BIO
Chocolat au lait	Confiture	Petit filou	Yaourt nature et sucre	Fol épi
Lait	Fromage blanc nature et sucre	Fruit BIO	Pur jus d'orange	Fruit BIO
Fruit BIO	Pur jus de raisin			
Menu bon pour la planète				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- Label Rouge
- Viande Charolaise
- Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
- Poisson issu d'une pêche durable
- Viande origine France
- Agriculture Biologique
- Produit local
- Issu du commerce équitable
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Plat du chef

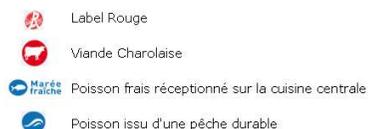


Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 20/09/21 au 26/09/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé et dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Mijoté de boeuf sauce chasseur </p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète Pastèque</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p></p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Rillettes de sardine tomatée à l'Espagnole</p> <p></p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce Normande </p> <p><i>SP : Emincé de dinde sauce normande</i> </p> <p>Purée de courgette et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Epeautre et boulgour à la sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poisson frais sauce citron (variété selon arrivage)</p> <p></p> <p>Epinards branches sauce blanche et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pompon cacao</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 27/09/21 au 03/10/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 		Concombre vinaigrette	Menu bon pour la planète Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental	Petits pois sauce chèvre
*** Poulet rôti sauce aux herbes 	*** Colin d'Alaska sauce citron 	*** Rôti de bœuf froid et son jus chaud 	*** Omelette fraîche 	*** Sauté de dinde sauce moutarde 
Lentilles mijotées	Purée de butternut et pomme de terre 	Coquillettes 	 Ratatouille et pommes de terre	Frites
*** Pointe de brie	*** Yaourt nature et sucre	*** Fourme d'Ambert 	***	*** Fromage blanc et sucre
*** Crème dessert au chocolat	*** Fruit de saison 	*** Purée de pêche	*** Gâteau aux pommes (farine )	*** Fruit de saison 
Baguette BIO Confiture Lait Fruit BIO	Baguette BIO Samos Pur jus d'orange	Galette géante pur beurre Yaourt aromatisé Fruit BIO	Baguette BIO Beurre Petit filou Fruit BIO	Cake au chocolat (farine LCL) Lait Purée de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label Rouge
-  Viande Charolaise
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Poisson issu d'une pêche durable
-  Viande origine France
-  Agriculture Biologique
-  Produit local
-  Issu du commerce équitable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Plat végétarien
-  Plat du chef



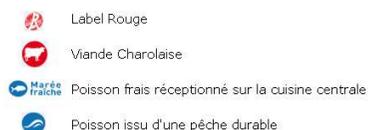
Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 04/10/21 au 10/10/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Merlu sauce créole </p> <p>Riz semi complet </p> <p>*** Carré</p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*** Jambon blanc </p> <p><i>SP : Jambon de dinde</i> </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>*** Petit fromage frais sucré</p> <p>*** Tarte aux pommes pur beurre</p>	<p>Menu bon pour la planète Salade texane (haricots rouges, maïs, vinaigrette)</p> <p>*** Fondant emmental brebis brocolis (farine )  </p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>*** Yaourt nature et sucre</p> <p>*** Banane </p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>*** Dés de poisson sauce orientale </p> <p>Boulgour aux épices </p> <p>*** Cantal </p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>*** Gardiane de boeuf </p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>*** Lacté à la vanille</p>
<p>Moelleux à la fraise Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Lait Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Stick d'emmental</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Cake nature (farine LCL) Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Baguette BIO Chocolat au lait</p> <p>Lait Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

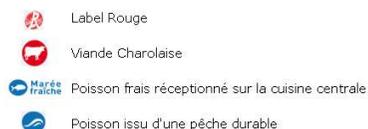
Semaine du 11/10/21 au 17/10/21



L'Odyssée du goût : Les trésors de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce aux pruneaux d'Agen </p> <p>Fusillis tricolores </p> <p>Mozzarella et cheddar râpés</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Nuggets de pois chiche </p>  <p>Gratin de choux fleurs et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade riz Camargue IGP, mimolette et pesto</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau sauce forestière </p> <p>Petit pois</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc et raisins secs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>SP : Saucisse de volaille</p> <p> Purée à l'ail et au cantal  </p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poisson frais sauce crème (variété selon arrivage) </p> <p>Duo de carottes jaune et orange</p> <p>***</p> <p>Fraidou</p> <p>***</p> <p>Cake à la crème de marron (farine ) </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 18/10/21 au 24/10/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf provençale </p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>***</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti </p> <p>sauce curry</p> <p>Blé </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Poisson frais sauce citron (variété selon arrivage) </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Oeuf dur et mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Pizza tomate et fromage </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Banane </p>	<p>Rôti de porc au jus </p> <p><i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p>Brocolis et riz créole</p> <p>***</p> <p>Petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chanteneige</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Gâteau aux myrtilles (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label Rouge
-  Viande Charolaise
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Poisson issu d'une pêche durable

-  Viande origine France
-  Agriculture Biologique
-  Produit local
-  Issu du commerce équitable

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Plat végétarien
-  Plat du chef



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 25/10/21 au 29/10/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde au jus </p> <p>Haricots coco sauce tomate</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce aux agrumes </p> <p>Julienne de légumes et riz</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge vinaigrette à la framboise</p> <p>***</p> <p>Tajine d'agneau </p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme </p>	<p>Menu orange et noir</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf au jus </p> <p>Purée de potiron et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Brownie (farine ) </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Omelette fraîche </p> <p></p> <p>Macaronis </p> <p>Mozzarella et cheddar râpés</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Samos</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau au yaourt (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label Rouge
-  Viande Charolaise
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Poisson issu d'une pêche durable

-  Viande origine France
-  Agriculture Biologique
-  Produit local
-  Issu du commerce équitable

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Plat végétarien
-  Plat du chef

