

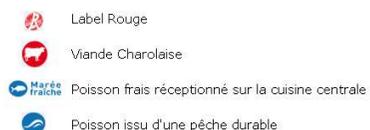
# Ville de Carrières-sur-Seine

## Semaine du 01/11/21 au 07/11/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p>	<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau  sauce provençale</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc </p> <p><i>SP : Jambon de dinde</i> </p> <p>Gratin de chou fleur </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Tarte à la noix de coco</p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Tortilla haricots rouges, maïs, emmental</p> <p> <b>Riz</b> </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tajine de poisson </p> <p><b>Semoule aux petits légumes</b> </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit </p>
	<p>Etoile marbrée au chocolat</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Gâteau aux myrtilles (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Carrières-sur-Seine

## Semaine du 08/11/21 au 14/11/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrettes</p> <p>***</p> <p>Poisson sauce niçoise (variété selon arrivage)</p>  <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Lacté à la vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus </p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>***</p> <p>Boulettes de soja au jus</p>  <p><b>Gratin de lentilles et patate douce</b> </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et banane </p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Cake nature (farine )</p> 
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Petit filou</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



-  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



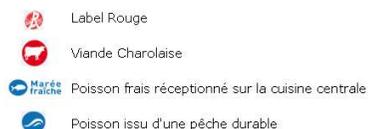
# Ville de Carrières-sur-Seine

## Semaine du 15/11/21 au 21/11/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p><b>Pennes semi-complet</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade d'endive vinaigrette au miel</p> <p>et dés de cantal </p> <p>***</p> <p>Merlu sauce crème </p> <p><b>Purée de courgette et pommes de terre</b> </p> <p>***</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce hongroise </p> <p>Haricots verts </p> <p>***</p> <p>Petit filou</p> <p>***</p> <p>Banane </p>	<p><b>Fête Foraine</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette et dés de mimolette </p> <p>***</p> <p>Saucisse et ketchup</p> <p><i>SP : Saucisse de volaille</i></p> <p><b>Frites</b></p> <p>***</p> <p>Smoothie fraise et banane </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poisson frais sauce citron (variété selon arrivage)</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pompon cacao</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Beignet au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau au yaourt (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



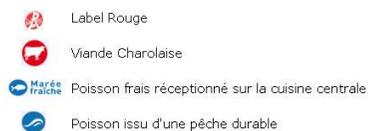
# Ville de Carrières-sur-Seine

## Semaine du 22/11/21 au 28/11/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette et copeaux de parmesan </p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde  sauce moutarde</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid  et son jus chaud</p> <p><b>Fusilli</b> </p> <p>***</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Oeuf dur  et mayonnaise</p> <p>***</p> <p><b>Gratin de pommes de terre façon tartiflette</b></p> <p></p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge  vinaigrette à la framboise</p> <p>***</p> <p>Colin Alaska meunière  et citron</p> <p><b>Purée d'épinards et pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p>Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine )</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au chocolat (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Carrières-sur-Seine

## Semaine du 29/11/21 au 05/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de blé à la tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boeuf à la catalane </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p></p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Merlu </p> <p>sauce crème aux herbes</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>***</p> <p>Fraidou</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade d'édamame, semoule et carotte, vinaigrette abricot </p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p> <b>Purée de butternut et pomme de terre</b> </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage au potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc sauce tikka massala </p> <p><i>SP : Rôti de dinde sauce tikka massala</i> </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit </p>
<p>Moelleux à la fraise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau Vendéen (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</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 06/12/21 au 12/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>***  Marée fraîche</p> <p>Poisson frais sauce bretonne (variété selon arrivage)</p> <p><b>Riz aux petits légumes</b> </p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Salade coleslaw  (carotte râpée et chou blanc)</p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf au jus </p> <p><b>Pennes semi-complet</b> </p> <p>***</p> <p>Camembert </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p> <b>Purée de brocoli et pommes de terre à la vache qui rit</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Endives aux noix et raisins secs</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p></p> <p>Carottes au jus </p> <p>***</p> <p>Chanteneige</p> <p>***</p> <p>Gâteau aux pommes (farine  ) </p>	<p>Bœuf façon bourguignon </p> <p><b>Pommes de terre persillées</b></p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au citron (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de pomme</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 13/12/21 au 19/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Potiron carottes et mozzarella</p> <p></p> <p><b>Macaronis</b> </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Chipolatas</p> <p><i>SP : Merguez</i></p> <p> <b>Purée de céleri et pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Potage de légumes racines</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau sauce marengo </p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu de fin d'année</b></p> <p>Rillettes de saumon ciboulette et son pain polaire</p> <p>***</p> <p>Pavé de dinde sauce aux marrons </p> <p><b>Pommes de terre festives et haricots verts</b></p> <p>***</p> <p>P'tit Louis</p> <p>***</p> <p>Dessert de Noël</p>	<p>Mâche et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière </p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</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 20/12/21 au 26/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Saumon sauce oseille</p> <p>Julienne de légumes et riz</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p><b>Pizza aux poivrons et mozzarella</b></p> <p></p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Fromage rond</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf froid  et son jus chaud</p> <p>Carottes au cumin et Fusillis</p> <p>***</p> <p>Edam </p> <p>***</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte, maïs, tortilla et vinaigrette guacamole</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet  sauce suprême</p> <p><b>Gratin de pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake au chocolat (farine ) et crème anglaise</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki  sauce aux agrumes</p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</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
-  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 27/12/21 au 31/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Gardiane de boeuf </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Potage de lentille corail et lait de coco</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Ratatouille et riz </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Poisson frais sauce citron (variété selon arrivage) </p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Légumes à l'orientale </p> <p><b>Boullgour</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p><b>Pommes de terre persillées</b></p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>
<p>Pain d'épice</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Kiri</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Cake nature (farine LCL)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

