

Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 03/01/22 au 09/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde façon vallée d'Auge (champignon, pomme, crème) </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf froid et son jus chaud </p> <p> Purée de pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Riz, tomate et olive</p> <p>***</p> <p>Poisson frais sauce citron (variété selon arrivage) </p> <p>Carottes persillées </p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>La galette des rois Menu bon pour la planète</p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Beignet de mozzarella</p> <p></p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>***</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce Dieppoise </p> <p>Pennes semi-complet et cantal râpé </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Etoile marbrée au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux myrtilles (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Charolaise
-  Agriculture Biologique
-  Plat Végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Plat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 10/01/22 au 16/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p>  <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Potage crécy </p> <p>(carotte et pomme de terre)</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce aux olives </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit filou</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata </p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Colin alaska meunière </p> <p> Purée de butternut et pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>La lentille</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p><i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p> Moelleux chocolat aux lentilles </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake nature (farine LCL)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Charolaise
-  Agriculture Biologique
-  Plat Végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Plat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 17/01/22 au 23/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poisson  sauce provençale (variété selon arrivage)</p> <p>Semoule</p> <p>*** Cantal </p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète Chou blanc et raisins secs vinaigrette</p> <p>*** Omelette  </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>*** Fromage blanc et sucre</p> <p>*** Gâteau basque</p>	<p>Fusillis à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive)</p> <p>*** Sauté de veau  au paprika</p> <p>Duo de haricots vert et beurre ail et persil</p> <p>*** Yaourt aromatisé</p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>L'Inde Carottes râpées et vinaigrette curry miel gingembre</p> <p>*** Poulet  sauce tikka massala (tomate, yaourt, coco, massala)</p> <p>Riz </p> <p>*** Cantafrais</p> <p>*** Lassi mangue </p>	<p>Steak hâché de boeuf  au jus</p> <p>Blé  aux petits légumes</p> <p>*** Camembert </p> <p>*** Fruit de saison </p>
<p>Pompon cacao Yaourt nature et sucre Purée de pêche</p>	<p>Baguette BIO Chocolat noir Lait Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Fraidou Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Beurre Lait Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux pommes (farine LCL) Petit fromage frais sucré Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 24/01/22 au 30/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce normande </p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Lacté à la vanille</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce citron </p> <p>Courgette et riz à l'huile d'olive et tomate</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Potage potiron et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Pizza aux poivrons et mozzarella </p> <p></p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Boeuf façon bourguignon </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>La fève</p> <p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc </p> <p><i>SP : Jambon de dinde</i> </p> <p>Poêlée de carottes et fèves sauce aigre douce </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu </p> <p>***</p> <p>Gâteau vendéen (farine)  </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Kiri</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>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au chocolat (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Charolaise
-  Agriculture Biologique
-  Plat Végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Plat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 31/01/22 au 06/02/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu bon pour la planète Potage à la tomate  *** Dahl de lentilles   Riz  *** Carré *** Fruit de saison 	Vive les crêpes Chou chinois vinaigrette et dés d'emmental *** Rôti de dinde  sauce charcutière (tomate, cornichon) Haricots verts  *** *** Crêpe et confiture de fraise	Samoussa de légumes *** Sauté de boeuf  sauce moutarde Petits pois *** Comté  *** Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette  *** Couscous Merguez Semoule  *** Tartare nature *** Purée de pomme et ananas	*** Filet de hoki  sauce aigre douce Julienne de légumes et pommes de terre *** Yaourt aromatisé *** Fruit de saison 
Galette géante pur beurre Fromage frais aromatisé Pur jus de raisin	Baguette BIO Samos Fruit BIO	Baguette BIO Chocolat au lait Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange	Baguette BIO Confiture Petit fromage frais sucré Fruit BIO	Gâteau au yaourt (farine LCL) Lait Purée de poire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Viande Charolaise
-  Agriculture Biologique
-  Plat végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Plat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 07/02/22 au 13/02/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives vinaigrette au miel </p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau sauce tomate </p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Fromage rond</p> <p>***</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p><i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Merlu sauce agrume </p> <p>Blé </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Galette végétale à l'emmental </p> <p></p> <p>Brocolis au persil </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Cake au chocolat (farine ) </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux pomme cannelle et figue (farine LCL)</p> <p>Petit filou</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Charolaise
-  Agriculture Biologique
-  Plat Végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Plat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 14/02/22 au 20/02/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce provençale </p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre et épinards façon raclette </p> <p></p> <p>***</p> <p>Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Rillettes de sardine à l'Espagnole </p> <p>***</p> <p>Poulet  façon Yassa (oignon, moutarde, tomate, gingembre)</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf  sauce poivrade</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Poisson sauce oseille </p> <p>Pennes semi-complet </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Charolaise
-  Agriculture Biologique
-  Plat Végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Plat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 21/02/22 au 27/02/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>***</p> <p>Braisé de dinde  façon esterel (tomate, poivron, olive)</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Merlu </p> <p>sauce citron</p> <p>Purée de patate douce </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>Rôti de boeuf froid  et son jus chaud</p> <p>Fusilli </p> <p>***</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Oeuf à la coque et ses mouillettes</p> <p></p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet  au jus</p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Petit filou</p> <p>***</p> <p>Cake à la crème de marron (farine )</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Kiri</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux myrtilles (farine LCL)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 28/02/22 au 06/03/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poisson sauce niçoise (variété selon arrivage) </p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis noir râpé vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Chipolatas</p> <p><i>SP : Chipolatas de volaille</i></p> <p>Carottes et lentilles mijotées </p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Potage de légumes racines </p> <p>***</p> <p>Quiche au maroilles </p> <p></p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau et son jus </p> <p> Purée de courgette et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fraidou</p> <p>***</p> <p>Tarte noix de coco et framboise</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin sauce Bretonne </p> <p>Farfalles (pâtes en forme de papillon) et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit filou</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau Vendéen (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Charolaise
-  Agriculture Biologique
-  Plat Végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Plat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes

