

















Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 07/03/22 au 13/03/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf sauce tomate </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau sauce chasseur </p> <p>Pennes semi-complet </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Le brocolis Menu bon pour la planète Houmous de brocolis </p> <p>***</p> <p>Boulettes de flageolets et sauce </p> <p>Purée de pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Camembert </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange et dés d'emmental </p> <p>***</p> <p>Colin Alaska meunière et citron </p> <p>Epinards branches sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Cake nature (farine) </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Etoile marbrée au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau au yaourt (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Samos</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 14/03/22 au 20/03/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe au fromage</p> <p>***  Poisson sauce agrume (variété selon arrivage)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>*** Carré</p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge vinaigrette à la framboise </p> <p>*** Rôti de porc au jus </p> <p>SP : Rôti de dinde au jus </p> <p> Purée de butternut et pomme de terre </p> <p>*** Yaourt aromatisé</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Coquillettes au pesto </p> <p>***</p> <p>Fondant au fromage de brebis (farine )</p> <p> Salade verte</p> <p>*** Fromage blanc et sucre</p> <p>*** Beignet à la framboise</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce moutarde </p> <p>Carottes et lentilles mijotées </p> <p>*** Petit cotentin</p> <p>*** Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Tajine de boeuf aux pruneaux </p> <p>Semoule</p> <p>*** Pont l'Evêque </p> <p>*** Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au citron (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 21/03/22 au 27/03/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Brocoli sauce blanche et duo de fromage</p> <p>Gnocchetti (pâtes)</p> <p></p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Pommes de terre aux cornichons et ciboulette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce hongroise </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Pâté de campagne (porc) et cornichon</p> <p>s/p : Pâté de volaille et cornichon</p> <p>***</p> <p>Courmentier de poisson </p> <p> (purée de courgette et pommes de terre) </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>L'épeautre</p> <p>Carottes râpées, épeautre vinaigrette au miel soja et sésame </p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau sauce forestière </p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit BIO</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>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Gâteau aux pommes (farine LCL)</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 28/03/22 au 03/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Colin Alaska meunière et citron </p> <p>Carottes au jus</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>***</p> <p>Braisé de dinde façon esterel (tomate, poivron, olive) </p> <p>Chou-fleur et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre </p>	<p>Cœur de palmier et tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid et son jus chaud </p> <p>Fusillis</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Galette de boulgour et pois chiche </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Gâteau aux myrtilles (farine )</p>	<p>Chipolatas</p> <p><i>SP : Saucisse de volaille et veau façon chipolatas</i></p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </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>Kiri</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau Vendéen (farine LCL)</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 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 04/04/22 au 10/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce aux oignons </p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Omelette  </p> <p>Coquillettes  et emmental râpé</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>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Milk shake vanille</p>	<p>Poulet façon Yassa (oignon, moutarde, tomate, gingembre) </p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Cake marbré cacao</p>
<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Samos</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</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 11/04/22 au 17/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p>  <p>Légumes à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Tartinade de haricots blancs</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc </p> <p>s/p : Jambon de dinde </p> <p>Purée d'épinards et pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Tartare nature</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc) </p> <p>***</p> <p>Emietté de canard façon bolognaise</p> <p>Pennes et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade verte aux croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poisson frais sauce basquaise  (variété selon arrivage)</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Petit filou</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</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



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 18/04/22 au 24/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Salade de lentilles vinaigrette	Menu bon pour la planète Betteraves vinaigrette		La fête du printemps Tomate vinaigrette à l'huile d'olive 
	*** Sauté de veau sauce tomate 	*** Crispidor (nuggets de fromage) 	*** Steak haché de boeuf au jus 	*** Rôti de dinde sauce suprême 
	Haricots verts persillés	Julienne de légumes et riz	Frites	Macaronis
	*** Pont l'Evêque 	*** Yaourt aromatisé	*** Camembert	*** Petit cotentin
	*** Fruit de saison 	*** Fruit de saison 	*** Fruit de saison 	*** Gâteau façon financier au chocolat et noisettes (farine )
	Muffin au chocolat	Baguette BIO	Cake au chocolat (farine LCL)	Baguette BIO
	Fromage blanc nature et sucre	Fraidou	Petit fromage frais sucré	Beurre
	Pur jus de raisin	Purée de poire	Pur jus d'orange	Lait
				Fruit BIO

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 25/04/22 au 30/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots blanc à la provençale</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Emincé de porc sauce aigre douce  <i>SP : Emincé de dinde sauce aigre douce</i> </p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Taboulé (semoule )</p> <p>***</p> <p>Brocolimentier de poisson </p> <p>(purée de brocoli et pommes de terre)</p> <p>***</p> <p>Tartare nature</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette et dés de cantal </p> <p>***</p> <p>Gardiane de boeuf </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Cake aux pralines roses (farine ) </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Légumes façon acharé</p> <p>***</p> <p>Pizza aux poivrons et mozzarella</p> <p></p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit filou</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux myrtilles (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée 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

