














Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 11/07/2022 au 17/07/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Merlu sauce Bretonne (crème, oignon, champ, poireau) </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Riz, tomate et olive </p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette crémeuse ciboulette </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p>	<p>FERIE</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p></p> <p>Purée de patate douce </p> <p>***</p> <p>Fromage frais P'tit Louis tartine</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>Gâteau au yaourt (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de poire</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Sur cette période estivale, les menus proposés peuvent être remplacés par un pique-nique ou repas froid en fonction du programme d'animation prévu



-  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 18/07/2022 au 24/07/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Samoussa de légumes</p> <p>***</p> <p>Veau façon axoa (poivron, tomate, oignon) </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Tortilla haricots rouges, maïs, emmental </p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Glace Mister Freeze</p>	<p> Bolognaise de boeuf </p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Emmental </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées et dés de mimolette </p> <p>***</p> <p>Colin meunière et citron </p> <p>Brocolis au persil et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Cake chocolat et framboises (farine)</p>	<p> Rillettes de thon</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc </p> <p><i>SP : Dinde filet façon jambon</i> </p> <p>Salade piémontaise</p> <p>***</p> <p>Cantal </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>Pompon cacao</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux pommes (farine LCL)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Sur cette période estivale, les menus proposés peuvent être remplacés par un pique-nique ou repas froid en fonction du programme d'animation prévu


















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



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 25/07/2022 au 31/07/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Légumes à l'orientale</p> <p>Semoule  </p> <p></p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive)</p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille et veau façon chipolatas</p> <p>Carottes et lentilles vertes </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon </p> <p>***</p> <p> Parmentier de poisson frais </p> <p>(purée de pommes de terre)</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p> Smoothie fraise et basilic</p>	<p>Repas froid</p> <p>Poulet rôti froid </p> <p>Salade de coquillettes sauce cocktail</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boeuf sauce aux olives </p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Pain perdu</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Galette géante</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau Vendéen (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Sur cette période estivale, les menus proposés peuvent être remplacés par un pique-nique ou repas froid en fonction du programme d'animation prévu

















-  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 01/08/2022 au 07/08/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Wings de poulet et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>*** Cantal </p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Pastèque </p> <p>*** Veau façon marengo </p> <p>Poêlée Crétoise (courgette, aubergine grillée, tomate) et pommes de terre</p> <p>*** Pointe de brie</p> <p>*** Purée de pomme Sablé de Retz </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Oeuf dur et mayonnaise </p> <p>*** Pizza aux poivrons et mozzarella </p> <p> Salade iceberg vinaigrette</p> <p>*** Yaourt nature et sucre</p> <p>*** Glace Mister Freeze</p>	<p>Concombre façon tzatziki </p> <p>*** Steak haché de boeuf au jus </p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>*** Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>*** Moelleux à la fleur d'oranger (farine )</p>	<p>Poisson sauce basilic (variété selon arrivage) </p> <p>Gnocchetti (pâtes)</p> <p>*** Fromage blanc et sucre</p> <p>*** Fruit de saison </p>
<p>Palet breton</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</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

Sur cette période estivale, les menus proposés peuvent être remplacés par un pique-nique ou repas froid en fonction du programme d'animation prévu



-  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 08/08/2022 au 14/08/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon		Repas froid Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)	Menu bon pour la planète Tartinade avocat et tortillas de maïs	Carottes râpées et dés d'emmental
*** Daube de boeuf façon provençale	Merlu sauce citron	*** Rôti de porc froid	*** Sauce ratatouille et lentille corail	*** Poulet rôti au jus
Chou fleur persillé	Riz	Macédoine mayonnaise	Farfalle (pâte en forme de papillon)	Purée d'épinards et pommes de terre
*** Pont l'Evêque	*** Yaourt nature et sucre	*** Carré	*** Fromage frais aromatisé	***
*** Gâteau basque	*** Fruit de saison	*** Semoule au lait	*** Fruit de saison	*** Ile flottante
Baguette BIO Beurre Yaourt aromatisé Fruit BIO	Barre bretonne Lait Purée de pomme et ananas	Baguette BIO Confiture Fromage blanc nature et sucre Fruit BIO	Baguette BIO Fol épi Pur jus d'orange	Cake nature (farine LCL) Lait Fruit BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Sur cette période estivale, les menus proposés peuvent être remplacés par un pique-nique ou repas froid en fonction du programme d'animation prévu
















- 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 15/08/2022 au 21/08/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Brocolis sauce blanche et duo de fromage</p> <p> Penne </p> <p>***</p> <p>Camembert </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et abricot </p>	<p>Salade de riz niçois au thon</p> <p>***</p> <p>Braisé de dinde sauce arrabiata </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg et dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Colin Alaska meunière et citron </p> <p>Carottes persillées </p> <p>***</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Betteraves rouges et quartier d'oeuf dur vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf froid et dosette de mayonnaise </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au chocolat (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Sur cette période estivale, les menus proposés peuvent être remplacés par un pique-nique ou repas froid en fonction du programme d'animation prévu





















-  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 22/08/2022 au 28/08/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>*** </p> <p>Poisson sauce Ti légumes (variété selon arrivage)</p> <p>Fusillis et emmental râpé</p> <p>***</p> <p> Smoothie pêche et pomme</p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>*** </p> <p>Boeuf façon gardiane (tomate, orange, oignon)</p> <p>Cordiale de légumes (carotte, h.vert, céleri) et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre </p> <p>vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Couscous poulet</p> <p>Semoule  </p> <p>*** </p> <p>Cantal</p> <p>***</p> <p>Glace Mister Freeze </p>	<p>Emincé de porc </p> <p>sauce curry </p> <p>Emincé de dinde </p> <p>sauce curry</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage) </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p> Cake au maïs (farine )</p>
<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Lait Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture Petit filou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux myrtilles (farine LCL) Lait Purée de poire</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















Sur cette période estivale, les menus proposés peuvent être remplacés par un pique-nique ou repas froid en fonction du programme d'animation prévu



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 29/08/2022 au 04/09/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Steak haché de veau  sauce au curry</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce normande </p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p> Courmentier de poisson </p> <p>(purée de courgettes et pommes de terre) </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Omelette  sauce basquaise</p> <p>Macaroni</p> <p></p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet  sauce miel et poivron</p> <p>Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</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>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Gâteau au yaourt (farine LCL)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Kiri</p> <p>Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Sur cette période estivale, les menus proposés peuvent être remplacés par un pique-nique ou repas froid en fonction du programme d'animation prévu

