















Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 29/08/22 au 04/09/22



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>Fromage fondu Vache qui rit</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 produit
















-  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 05/09/22 au 11/09/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Brocoli sauce blanche et duo de fromage </p> <p>Gnocchetti (pâtes)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre façon tzatziki </p> <p>***</p> <p>Merlu sauce niçoise </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Veau façon marengo </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Bienvenue les grands</p> <p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf au jus </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Smoothie fraise et banane </p>	<p>Coquillettes au pesto et copeaux de parmesan </p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux pommes (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Purée de poire</p>

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 12/09/22 au 18/09/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon vert</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde </p> <p>Blé </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre </p>	<p>Pizza tomate emmental et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Tomates vinaigrette au basilic </p> <p>***</p> <p>Légumes à l'orientale </p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Le sarrasin</p> <p>Salade verte vinaigrette et dés de cantal </p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>***</p> <p>Cake aux poires et noisettes à la farine de sarrasin </p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Parmentier de poisson frais </p> <p>(purée de pommes de terre) </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au citron (farine LCL)</p> <p>Yaourt aromatisé</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 19/09/22 au 25/09/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de boeuf sauce aux oignons </p> <p>Chou-fleur et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce caramel </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Poisson frais sauce aux légumes d'été (variété selon arrivage) </p> <p>Ratatouille et coquillettes</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>La lentille corail</p> <p>Légumes façon achard (carotte, chou blanc, h.vert)</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc  <i>SP : Dinde filet façon jambon</i> </p> <p>Purée de lentilles corails à l'indienne </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Concombre façon bulgare</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre, épinard façon raclette</p> <p></p> <p>***</p> <p>Purée de pomme </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake chocolat framboise (farine locale)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</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 26/09/22 au 02/10/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Omelette basquaise </p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid et son jus chaud </p> <p> Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Légume à la mexicaine (h.rouge, brocoli, maïs) </p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Colin meunière et citron </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Gâteau aux pommes (farine ) </p>
<p>Moelleux au citron</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Gâteau Vendéen (farine LCL) Lait</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais 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 03/10/22 au 09/10/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Emincé de thon sauce tomate</p> <p>Macaronis </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>***</p> <p>Sauté de boeuf aux oignons </p> <p>Brocolis persillés 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 La patate douce Haricots blanc au cerfeuil</p> <p>***</p> <p>Clafoutis de patate douce, pommes de terre et mozzarella (farine) </p> <p>Salade verte </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Courmentier de poisson frais </p> <p> (purée de courgette et pommes de terre) </p> <p>***</p> <p>Mix lait cacao </p>	<p>Chou-fleur sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus <i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p>Blé aux petits légumes </p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</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


















- 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 10/10/22 au 16/10/22 **L'odyssée du goût : Le Bassin Méditerranéen**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Maroc Menu bon pour la planète</p> <p></p> <p>Tajine Marocain végétarien (pois chiche, patate douce, olive)</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Orange </p>	<p>Turquie</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Pain pita émincé de dinde sauce ketchup et mayonnaise </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au miel et amandes</p>	<p>Italie</p> <p>Mascarpone au pesto rouge et gressini</p> <p>***</p> <p>Bolognaise de boeuf </p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Gorgonzola </p> <p>***</p> <p>Duo de raisins blancs et noirs</p>	<p>France</p> <p>Salade azur (haricot vert, tomate, maïs)</p> <p>***</p> <p>Boeuf façon gardiane (tomate, orange, oignon) </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Gâteau au citron (farine ) </p>	<p>Espagne</p> <p>Rillettes de sardine tomatée à l'Espagnole </p> <p>***</p> <p>Dés de poisson sauce paëlla (avec crustacés) </p> <p>Riz safrané </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO Chocolat au lait Lait Fruit BIO</p>	<p>Palet breton Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO Confiture Petit fromage frais aromatisé Fruit BIO</p>	<p>Cake nature (farine LCL) Fromage blanc nature et sucre 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



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 17/10/22 au 23/10/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Steak haché de veau au jus </p> <p> Purée Crécy (carotte et pomme de terre) </p> <p>***</p> <p>Coulommiers </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Boeuf façon bourguignon </p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Pain perdu</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Poisson sauce basquaise (variété selon arrivage) </p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>***</p> <p>Sauce aux légumes du sud et fromage de brebis</p> <p> </p> <p>Fusilli et copeaux de parmesan </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et banane </p>
<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Cake au chocolat (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 24/10/22 au 30/10/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce stroganoff </p> <p>Jardinière de légumes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Gouda </p> <p>***</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p></p> <p>Curry épinards pois chiche</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Purée de patate douce </p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes pur beurre</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Oeuf à la coque et ses mouillettes</p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Colin Alaska meunière et citron </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Kiri</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</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 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 31/10/2022 au 06/11/2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu Orange et noir</p> <p>Salade iceberg aux dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Steak hâché de boeuf  sauce cantadou, agrume et potiron</p> <p>Carottes persillées </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Brownie et crème anglaise (farine ) </p>	<p>FERIE</p>	<p>Rôti de veau sauce aigre douce </p> <p>Purée de courgette et pommes de terre, huile d'olive </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde au jus </p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Fromage rond</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Raviolis de saumon</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Lait Fruit BIO</p>		<p>Pain au lait Fromage blanc nature et sucre Purée de poire</p>	<p>Baguette BIO Miel</p> <p>Yaourt nature et sucre Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu Vache qui rit</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

