

Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 07/11/22 au 13/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière frais </p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Le brocoli</p> <p>Soupe de brocolis et mascarpone  </p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus  <i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce hongroise </p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>***</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>FERIE</p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Croissant</p> <p>Petit fromage frais sucré</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



-  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 14/11/22 au 20/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'endive vinaigrette au miel	Menu bon pour la planète Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Le pois chiches Céleri rémoulade
	***	***	***	***
Saucisse chipolatas <i>SP : Saucisse de volaille et veau façon chipolatas</i>	Sauté de boeuf sauce moutarde	Omelette basquaise	Parmentier de poisson frais	Rôti de dinde sauce normande
Lentilles mijotées	Chou fleur persillé	Macaroni	(purée de pommes de terre)	Carottes persillées
***	***	***	***	***
Yaourt nature et sucre	Mimolette	Pont l'Evêque	Camembert	Petit fromage frais aromatisé
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Riz au lait saveur vanille	Purée de pomme	Fruit de saison	Cake aux pois chiches et chocolat
Baguette BIO Fromage fondu kiri Pur jus de pomme	Pompon cacao Petit fromage frais et sucre Fruit BIO	Baguette BIO Beurre Fromage frais aromatisé Fruit BIO	Cake au citron (farine LCL) Yaourt nature et sucre Purée de pomme et fraise	Baguette BIO Confiture 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 21/11/22 au 27/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette aigre douce</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce tomate </p> <p>Fusilli </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Smoothie abricot, pomme, banane </p>	<p>Poulet rôti au jus </p> <p>Purée de patate douce </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau sauce forestière </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>Riz </p> <p></p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>C'est la fête Tartinade avocat et tortillas de maïs </p> <p>***</p> <p>Poisson pané Sauce tartare </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit ***</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake chocolat framboise (farine locale)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</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 28/11/22 au 04/12/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Pommes de terre au thon</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p></p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce au basilic </p> <p>Coquillettes  Copeaux de Parmesan </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc  SP : Dinde filet façon jambon </p> <p> Purée de butternut et pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine ) </p>	<p>Potage de courgette </p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce orientale </p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au caramel</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Gâteau aux pommes (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 05/12/22 au 11/12/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade verte vinaigrette et dés de mimolette </p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz </p> <p></p> <p>***</p> <p>Purée de pomme </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>***</p> <p>Sauce thon et tomate</p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Comté </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Le chou rouge</p> <p>Carottes râpées et dés d'emmental </p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg <i>SP : Saucisse de volaille</i></p> <p>Confit de chou rouge aux pommes et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake à la crème de marron (farine ) </p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</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 au yaourt (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais 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 12/12/22 au 18/12/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poisson frais sauce citron (variété selon arrivage) </p> <p>Purée de brocoli et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>***</p> <p>Couscous merguez</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf façon provençale </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Riz au lait saveur vanille</p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p>Smoothie carotte </p> <p>Orange aux quatre épices</p> <p>***</p> <p>Pavé de dinde sauce pain d'épices </p> <p>Pommes paillardon</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Petit Louis de Noël</p> <p>***</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p></p> <p>Sauce aux légumes du sud et fromage de brebis</p> <p>Macaroni</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</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



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 19/12/22 au 25/12/22 - VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>***</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Potage de poireaux et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Quiche au maroilles </p> <p></p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Steak haché de boeuf au jus </p> <p>Purée de courgette et pommes de terre, huile d'olive </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw  (carotte râpée et chou blanc)</p> <p>***</p> <p>Colin Alaska meunière et citron </p> <p>Gnocchetti à la sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Pommes de terre au pesto</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus  <i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p>Epinards branches sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre Purée de poire</p>	<p>Pain au lait Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Miel</p> <p>Yaourt aromatisé Pur jus d'orange</p>	<p>Moelleux à la pomme Fromage blanc nature et sucre Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu kiri</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 de la pêche durable
-  Viande origine France
-  Agriculture Biologique
-  Produit local
-  Issu du commerce équitable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Plat Végétarien
-  Plat du chef
-  Nouvelles Recettes



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 26/12/22 au 01/01/23 - VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Champignons vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>***</p> <p>Oeuf à la coque et ses mouillettes</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Smoothie pêche et pomme </p>	<p>Poisson sauce agrume  (variété selon arrivage)</p> <p>Carottes et riz créole</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de batavia</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde  sauce forestière</p> <p>Fusilli tricolores </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Gâteau au chocolat (farine ) et crème anglaise </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Galette de boulgour et pois chiche </p> <p>Purée de potiron et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge  vinaigrette à la framboise</p> <p>***</p> <p>Tajine de boeuf aux pruneaux </p> <p>Haricots verts Et semoule</p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>
<p>Barre bretonne Petit fromage frais sucré Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu Samos Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO Beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Confiture Yaourt nature et sucre Purée de pomme et ananas</p>	<p>Croissant Lait 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

