












Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 02/01/23 au 08/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERME</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau sauce forestière </p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>***</p> <p>Boeuf sauce hongroise (tomate, paprika) </p> <p>Chou fleur persillé et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>La galette des rois</p> <p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière </p> <p>Epinards branches sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p></p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</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



















-  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 09/01/23 au 15/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p>Coquillettes </p> <p></p> <p>***</p> <p>Smoothie abricot, pomme, banane</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf façon provençale </p> <p>Haricots beurre à l'ail et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>La patate douce</p> <p>Salade d'endive vinaigrette ***</p> <p>Wings de poulet tex-mex </p> <p>Blé aux petits légumes </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Gâteau à la patate douce (farine ) </p>	<p>Rôti de porc au jus </p> <p>SP : Rôti de dinde au jus </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Poisson frais (variété selon arrivage) sauce dieppoise </p> <p>Carottes au jus de légumes </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre roux équitable </p> <p>***</p> <p>Pain perdu</p>
<p>Baguette BIO Beurre</p> <p>Petit fromage frais aromatisé Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Chocolat noir</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Pur jus d'orange</p>	<p>Pompon cacao Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au citron (farine LCL) Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Fraidou 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
-  Poisson du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 16/01/23 au 22/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de champignons </p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg SP : Saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>***</p> <p>Parmentier de poisson frais au potiron  (selon arrivage) </p> <p>Salade iceberg</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>La Sardaigne</p> <p>Salade verte au thon et olive vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid et sauce tomate olive origan </p> <p>Pâtes coudées rayées et duo de mozzarella et cheddar</p> <p>***</p> <p>Cake ricotta et pépites de chocolat (farine )</p>	<p>Taboulé (semoule  )</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde façon vallée d'Auge (champignon, pomme, crème) </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Madeleine longue pépité chocolat</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake poire et chocolat (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 23/01/23 au 29/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Sauté de veau sauce aux olives </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Poulet rôti sauce aux herbes </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète Le chou</p> <p> Chou blanc aux épices et sésame ***</p> <p>Curry épinards pois chiche </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Steak haché de boeuf au jus </p> <p> Purée de butternut et pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Merlu sauce au curry </p> <p> Semoule aux petits légumes </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p>
<p>Moelleux au citron</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine LCL)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruit BIO</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 30/01/23 au 05/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mais et thon vinaigrette ***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p> Purée Crécý (carottes et pdt) ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Chou rouge vinaigrette à la framboise ***</p> <p>Filet de hoki sauce citron </p> <p>Macaroni Copeaux de Parmesan </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Samoussa de légumes ***</p> <p>Mijoté de boeuf sauce paprika persil </p> <p>Haricots verts persillés ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Banane</p>	<p>Menu bon pour la planète La Chandeleur Salade d'endive vinaigrette au miel ***</p> <p>Beignet de mozzarella et ketchup</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p> ***</p> <p>Crêpe et sucre</p>	<p>Haricots blanc au cerfeuil ***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive ***</p> <p>Fromage frais Rondelé nature ***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake nature (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



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 06/02/23 au 12/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Batavia vinaigrette ***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>Riz </p> <p></p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Pizza tomate emmental et mozzarella ***</p> <p>Jambon blanc  SP : Jambon blanc </p> <p> Purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette  ***</p> <p>Curry de dinde </p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p> Potage au potiron ***</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille et pommes de terre ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette  ***</p> <p>Poisson frais sauce bretonne  (variété selon arrivage)</p> <p>Penne semi-complet  et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et banane </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</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>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Purée de pomme et fraise</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 13/02/23 au 19/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive) ***</p> <p>Steak haché de veau sauce tomate </p> <p>Duo de haricots vert et beurre ail et persil ***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade  ***</p> <p>Sauté de boeuf sauce aux oignons </p> <p>Petits pois</p> <p>Riz au lait ***</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Pommes de terre, épinard façon raclette </p> <p>Salade verte  ***</p> <p>Fromage blanc et sucre ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou chinois vinaigrette au miel ***</p> <p>Colin alaska meunière frais </p> <p>Carottes au jus de légumes ***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Cake coco (farine ) ***</p>	<p>Poulet rôti sauce aux herbes </p> <p>Frites</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Lait</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais et sucre</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 20/02/23 au 26/02/23 - Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dés de poisson sauce basquaise </p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Potage de lentille corail et lait de coco ***</p> <p>Fondant au fromage de brebis (farine) </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette balsamique ***</p> <p>Rôti de boeuf froid et son jus chaud </p> <p>Purée de patate douce </p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Rillettes de sardine tomâtée à l'Espagnole ***</p> <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Merlu sauce citron </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Beignet à la pomme</p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</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>Chocolat noir</p> <p>Yaourt 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 27/02/23 au 05/03/23 - Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>***</p> <p>Boeuf  façon bourguignon</p> <p>Carottes au jus de légumes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde  sauce normande</p> <p>Pommes noisette</p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Potage de poireaux  et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Sauce thon tomate</p> <p>Farfalles (pâte en forme de papillon)</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Chou rouge vinaigrette à la framboise</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p></p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>***</p> <p>Gâteau vendéen (farine )</p>	<p>Rôti de porc  sauce charcutière  <i>SP : Rôti de dinde  sauce charcutière</i></p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau au yaourt (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

