

Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 06/03/23 au 12/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade verte  et croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p>Ratatouille et macaroni</p> <p></p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau  sauce forestière</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Dés de poisson sauce tomate </p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Le pois chiche</p> <p>Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc épice (Farine ) </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce agrume </p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Cake aux myrtilles (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 13/03/23 au 19/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Wings de poulet tex-mex </p> <p>Blé à la tomate</p> <p>*** Saint Nectaire </p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>*** Courmentier de poisson frais  </p> <p>(purée de courgette et pommes de terre) </p> <p>*** Carré</p> <p>*** Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Potage au potiron </p> <p>*** Jambon blanc </p> <p><i>SP : Dinde filet façon jambon</i> </p> <p>Coquillettes</p> <p>*** Yaourt aromatisé</p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade coleslaw  (carotte râpée et chou blanc)</p> <p>*** Dahl de lentilles </p> <p></p> <p>Riz </p> <p>*** Fromage blanc et sucre équitable </p>	<p>Salade piémontaise (pomme de terre, oeuuf, tomate)</p> <p>*** Daube de bœuf façon provençale </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>*** Saint Paulin</p> <p>*** Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO Chocolat au lait Fromage blanc nature et sucre Pur jus de pomme</p>	<p>Pompon cacao Petit fromage frais sucré Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Fraidou Pur jus d'orange</p>	<p>Cake au citron (farine LCL) Lait Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Confiture Yaourt nature et sucre 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 20/03/23 au 26/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p></p> <p>Frites et ketchup</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus de légumes</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Le salsifis</p> <p>Taboulé (semoule ) </p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière frais </p> <p> Purée de salsifis et pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p><i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p>Courgettes à la provençale et cantal râpé </p> <p>***</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Clafoutis à la rhubarbe (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais 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 27/03/23 au 02/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce Bretonne (crème, oignon, champ, poireau)</p> <p>Brocolis persillés et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Le carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au citron </p> <p>***</p> <p>Poulet  Façon yassa</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Oeuf dur  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p> <p> Semoule </p> <p> ***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf  sauce charcutière</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Cake nature (farine ) </p>	<p>Lasagnes au saumon</p> <p>Salade iceberg</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt aromatisé Pur jus de pomme</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais sucré Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</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>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 03/04/23 au 09/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce tomate </p> <p><i>SP : Sauté de dinde sauce tomate</i> </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme  et biscuit sablé coco</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid au jus </p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre à la crème ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>Epinars branches sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Pain perdu</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes </p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Tartare nature</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 penne semi complet </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>
<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux pommes (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 10/04/23 au 16/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p>	<p>Salade verte aux croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boeuf façon axoa  (poivron, tomate, oignon)</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>***</p> <p>Brandade de poisson  (purée de pommes de terre) </p> <p>Salade iceberg</p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Vive le printemps</p> <p>Carottes râpées  vinaigrette crémeuse ciboulette</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde  sauce esterel (tomate, poivron, olive)</p> <p>Beignets de courgette</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Délice emmental</p> <p>***</p> <p>Moelleux au chocolat (Farine ) </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p></p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
	<p>Baguette BIO Fol épi Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO Chocolat noir Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO Confiture Fromage blanc nature et sucre Fruit BIO</p>	<p>Galette géante pur beurre Lait Purée 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 17/04/23 au 23/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Jardinière de légumes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Haricots verts, échalote vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc sauce tikka massala </p> <p><i>SP : Rôti de dinde sauce tikka massala</i> </p> <p>Fusilli</p> <p>***</p> <p>Copeaux de Parmesan </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Taboulé (semoule) </p> <p>***</p> <p>Fondant emmental brebis brocolis (farine)  </p> <p>Salade verte </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Colin alaska meunière frais </p> <p>Purée Crécy (carottes et purée de pommes de terre)</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc et croûtons vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Bœuf façon bourguignon </p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Gâteau basque</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau Vendéen (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</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 24/04/23 au 30/04/23 - Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Dés de poisson sauce basquaise </p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Riz, tomate et olive </p> <p>***</p> <p>Gratin dauphinois de courgette pomme de terre</p> <p></p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boeuf sauce miroton (tomate, cornichon) </p> <p>Brocolis </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fondant au chocolat pur beurre</p>	<p>Fish burger (pain burger, poisson pané, sauce tartare) </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</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>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake coco (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 01/05/23 au 07/05/23 - Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p>	<p>Haricots verts échalotes vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Poulet  sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p></p> <p>Galette de boulgour mexicaine</p> <p>Purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Rôti de veau  sauce au romarin</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>
	<p>Croissant</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</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>Gâteau au yaourt (farine LCL) 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

