












Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 08/05/23 au 14/05/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Menu bon pour la planète L'épinard  Sauce épinard au bleu  Penne semi-complet  *** Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison 	Tomate vinaigrette balsamique  *** Boeuf mode  Carottes persillées *** Saint Nectaire  *** Beignet à la framboise	Dés de colin alaska sauce façon Paëlla  Riz façon safrané *** Pointe de brie *** Fruit de saison 	Salade iceberg vinaigrette *** Braisé de dinde au romarin  Jardinière de légumes et pommes de terre *** Fromage frais Rondelé nature *** Purée de pomme 
	Barre bretonne Lait Purée de poire	Baguette BIO Chocolat au lait Petit fromage frais et sucre Fruit BIO	Baguette BIO Confiture Fromage blanc nature et sucre Pur jus d'orange	Cake au citron (farine LCL) Petit fromage frais sucré 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 15/05/23 au 21/05/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p>  <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p>  Semoule  <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce citron </p> <p>Petit pois</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau sauce moutarde </p> <p>Pommes noisette</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>FERIE</p>	<p>FERME</p>
<p>Pompon cacao</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>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 22/05/23 au 28/05/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Riz, maïs et olive vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce aux oignons </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc) </p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus  <i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p>Haricots beurre à la tomate et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Menu bon pour la planète La crête Salade verte, noix vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Sauce aux légumes du Sud et fromage de brebis</p> <p> Fusilli </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Cake amandes et miel (farine ) </p>	<p>Colin alaska meunière frais </p> <p>Carottes et riz créole</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus de raisin</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>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake chocolat framboise (farine locale)</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 29/05/23 au 04/06/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Menu bon pour la planète Melon  *** Omelette  Frites  *** Yaourt nature et sucre  	Taboulé *** Boeuf façon marengo  Courgettes à l'huile d'olive et à la tomate *** Fromage fondu Le carré *** Fruit de saison 	Concombre façon bulgare *** Quenelles natures sauce nantua Riz  *** Fourme d'Ambert  *** Smoothie fraise et basilic 	Poisson frais (variété selon arrivage)  sauce dieppoise Coquillettes *** Fromage frais aromatisé *** Fruit de saison 
	Baguette BIO Fol épi Fruit BIO	Moelleux au citron Petit fromage frais sucré Pur jus d'orange	Baguette BIO Beurre Yaourt aromatisé Fruit BIO	Cake coco (farine LCL) Lait Purée de pomme et fraise

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 05/06/23 au 11/06/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>et dés de mimolette ***</p> <p>Mijoté de boeuf sauce paprika persil </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive) ***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète La lentille Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Lentilles à la provençale </p> <p></p> <p>Orge perlé </p> <p>***</p> <p>Fromage rond</p> <p>***</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Jambon blanc </p> <p><i>SP : Dinde filet façon jambon</i> </p> <p>Purée de patate douce </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Chili con carne au boeuf </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Palet breton</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Gâteau aux pommes (farine LCL)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 12/06/23 au 18/06/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Steak haché de veau  au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>***</p> <p>Tajine de dinde au miel  et citron</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Acras à la morue</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf froid  et ketchup</p> <p> Purée Crécy  (carotte et pomme de terre)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p>Epinards branches sauce blanche</p> <p></p> <p>***</p> <p>Cake au maïs (farine )</p>	<p>Pâté de campagne (porc) et cornichon</p> <p>S/P : Pâté de volaille et cornichon</p> <p>***</p> <p>Sauce thon tomate</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake aux myrtilles (farine LCL)</p> <p>Yaourt 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 19/06/23 au 25/06/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p></p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise </p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf façon provençale </p> <p>Courgettes persillées Et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce olive </p> <p>Boulgour </p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Betteraves et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce au curry </p> <p>Lentilles mijotées </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p><i>SP : Rôti de dinde au jus</i> </p> <p> Purée de céleri et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>
<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature 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>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</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 26/06/23 au 02/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Boeuf façon bourguignon </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p>Duo de carottes jaune et orange</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p></p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>***</p> <p>Pizza tomate emmental et mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pommes de terre Moutarde à l'ancienne et dés de Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Au revoir les grand</p> <p>Pastèque BIO</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska meunière sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux pêches (farine ) </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Croissant</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Cake nature (farineLCL)</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</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 03/07/23 au 09/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Merlu sauce citron </p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives </p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Merguez</p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Camembert </p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes pur beurre</p>	<p>Repas froid</p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Dinde filet façon jambon </p> <p>Salade piémontaise </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Omelette </p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau au yaourt (farine LCL)</p> <p>Yaourt 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

