

# Ville de Carrières-sur-Seine

## Semaine du 10/07/23 au 16/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Concombre vinaigrette  ***  Poisson frais sauce citron (variété selon arrivage)  Ratatouille et blé  *** Fromage frais Rondelé nature  *** Flan vanille nappé au caramel	Coquillettes au pesto  *** Sauté de dinde sauce tomate   Haricots verts persillés  *** Cantal   *** Fruit de saison 	<b>Menu bon pour la planète</b> Pastèque   *** Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)   <b>Semoule</b>   *** Yaourt aromatisé citron   	Betteraves rouges vinaigrette  *** Rôti de veau au jus   <b>Purée de pommes de terre</b>   *** Coulommiers  *** Fruit de saison 	<b>FERIE</b>
Baguette BIO  Confiture  Lait Fruit BIO	Barre bretonne  Petit fromage frais aromatisé Purée de pomme et poire	Baguette BIO  Fromage frais Chanteneige Fruit BIO	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine LCL) Fromage blanc nature et sucre Pur jus d'orange	

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 17/07/23 au 23/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus de légumes</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Salade iceberg Vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Tortilla haricots rouges, maïs, emmental</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p></p>	<p>Merlu sauce oseille </p> <p><b>Penne semi-complet</b> </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Repas froid</b></p> <p>Melon </p> <p>***</p> <p>Jambon blanc </p> <p><i>SP : Dinde filet façon jambon</i> </p> <p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Cake chocolat et framboises (farine ) </p>	<p> Rillettes de thon</p> <p>***</p> <p>Wings de poulet tex-mex </p> <p> <b>Purée de courgette et pommes de terre, huile d'olive</b></p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pompon cacao</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</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 24/07/23 au 30/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette au basilic </p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce crème </p> <p><b>Fusilli</b></p> <p>***</p> <p>Parmesan râpé </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Colin alaska meunière frais </p> <p>Brocolis persillés et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw  (carotte râpée et chou blanc)</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p> <b>Purée de patate douce</b></p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b> Salade de riz, maïs et olive vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p>Epinards branches sauce blanche</p> <p></p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf façon provençale </p> <p><b>Boullgour</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Glace Mister Freeze</p>
<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au citron (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</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 31/07/23 au 06/08/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Curry épinards pois chiche</p> <p></p> <p><b>Riz</b></p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tartinade de haricots blancs</p> <p>***</p> <p>Emincé de porc sauce aigre douce </p> <p><i>SP : Emincé de dinde sauce aigre douce</i> </p> <p>Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Comté </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Repas froid</b></p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf froid et ketchup </p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Gâteau au yaourt (Farine )</p>	<p><b>Parmentier de poisson</b> </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</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>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Petit fromage frais sucré</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>Barre bretonne</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 07/08/23 au 13/08/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon </p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce au basilic </p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>***</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>***</p> <p>Veau façon marengo </p> <p><b>Pommes noisettes</b></p> <p>***</p> <p>Fromage rond</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons vinaigrette et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde sauce normande </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Acras à la morue</p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf au jus </p> <p> <b>Purée de chou fleur et pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Gaspacho </p> <p>***</p> <p><b>Pizza aux poivrons et mozzarella</b></p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Glace Mister Freeze</p>
<p>Palet breton</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus d'orange</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 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 14/08/23 au 20/08/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé *** Aiguillette de poulet sauce moutarde </p> <p>Petits pois *** Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison </p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Tomate vinaigrette  *** Colin d'Alaska sauce citron </p> <p><b>Pommes de terre persillées</b> *** Fromage frais Petit cotentin *** Purée de pomme</p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Omelette  </p> <p><b>Farfalles et sauce tomate</b> *** Saint Nectaire  *** Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette crémeuse à la ciboulette *** Jambon blanc  <i>SP : Dinde filet façon jambon</i> </p> <p>Courgettes sauce blanche *** Tomme blanche *** Cake coco (farine )</p>
<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige Purée de pomme et poire</p>		<p>Galette géante pur beurre Lait Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait Fromage blanc nature et sucre Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO Beurre Petit fromage frais aromatisé 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 21/08/23 au 27/08/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce aux oignons </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>***</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Sauté de veau sauce tomate </p> <p><b>Penne semi-complet</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p> Tartinade oeuf Ciboulette </p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p> <b>Riz</b> </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Couscous merguez</p> <p> <b>Semoule</b> </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Poisson frais sauce bretonne (variété selon arrivage) </p> <p> <b>Purée Crécy</b> (carottes et pdt)</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Croissant</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</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



-  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 28/08/23 au 03/09/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Oeuf dur et mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Sauce caponata (tomate, poivron, courgette)</p> <p><b>Macaroni</b></p> <p></p> <p>***</p> <p>Parmesan râpé </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>et croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Curry de dinde </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Rôti de veau sauce au romarin </p> <p> <b>Purée de céleri et pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière frais </p> <p>Epinards branches sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p> Moelleux à la fleur d'oranger (farine  )</p>	<p>Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)</p> <p>***</p> <p>Boulettes de boeuf sauce sicilienne </p> <p><b>Riz</b> </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake nature (farine LCL)</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

