












# Ville de Carrières-sur-Seine

## Semaine du 04/09/23 au 10/09/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Omelette </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>Boeuf sauce aux olives </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde </p> <p>Carottes au jus de légumes</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu de la rentrée</b> <b>Menu bon pour la planète</b> Melon</p> <p>***</p> <p>Crispidor et ketchup <i>(beignet fromager croustillant)</i></p> <p></p> <p><b>Coquillettes semi complètes</b> </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p> Smoothie abricot, pomme, banane</p>	<p>Dés de colin d'Alaska sauce citron </p> <p><b>Riz</b></p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux pommes (farine LCL)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Purée de pomme et poire</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 11/09/23 au 17/09/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau  au jus</p> <p>Courgette et penne à l'huile d'olive et tomate</p> <p>***</p> <p>Parmesan râpé </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p><b>Brandade de poisson</b> </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pizza tomate emmental et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Bœuf  façon bourguignon</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Le haricot blanc</b></p> <p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Wings de poulet  tex-mex</p> <p><b>Riz aux petits légumes</b></p> <p>***</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>***</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles (farine  )</p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p> <p>  </p> <p><b>Semoule</b></p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et abricot</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>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake coco (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</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 18/09/23 au 24/09/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de dinde </p> <p><b>Pommes de terre quartiers façon potatoes</b></p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Mijoté de boeuf  sauce paprika persil</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Poisson frais  sauce citron (variété selon arrivage)</p> <p> <b>Purée de patate douce</b></p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>La lentille</b> <b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p> Sauce tomate, lentilles, haché végétal (haché BIO) </p> <p><b>Fusilli</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Cube de colin d'Alaska  Pané aux 3 céréales</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>
<p>Palet breton</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake chocolat framboise (farine locale)</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>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Carrières-sur-Seine

## Semaine du 25/09/23 au 01/10/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs persil</p> <p>***</p> <p>Fromage frais P'tit Louis tartine</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme </p>	<p>Rôti de dinde </p> <p><b>Riz</b></p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel) ***</p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Sauce forestière</p> <p>Carottes  au jus de légumes (oignon, laurier, thym)</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Cake au citron (farine  )</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Courmentier de poisson frais</b> </p> <p>Salade verte </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Omelette  Sauce basquaise</p> <p><b>Farfalles (pâte en forme de papillon)</b></p> <p></p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>
<p>Croissant</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>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau Vendéen (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</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 02/10/23 au 08/10/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p><i>SP : Rôti de dinde LR au jus</i> </p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p></p> <p> <b>Purée de potiron et pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>***</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce crème poireau </p> <p><b>Blé</b> </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p><b>Le brocoli</b></p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce aux oignons </p> <p><b>Duo de brocoli et chou-fleur</b></p> <p>***</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>***</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Poulet rôti au jus </p> <p><b>Boulgour aux épices</b></p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et poire</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 09/10/23 au 15/10/23



## L'odyssée du goût : Les Jeux Olympiques

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Argentine : Escalade</b></p> <p> Salade iceberg sauce chimichurri</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf  sauce barbecue</p> <p><b>Frites</b></p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p> ***</p> <p>et confiture de lait</p>	<p><b>Australie : Volley Ball</b></p> <p> Aiguillettes de poulet  sauce tomate et cheddar</p> <p>Courgettes et macaroni</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>La Côte d'Ivoire : Athlétisme</b></p> <p> Carotte râpée vinaigrette au citron vert</p> <p>***</p> <p> Emincé de dinde  sauce kedjenou (tomate, oignon, aubergine)</p> <p> <b>Semoule</b></p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Banane sauce au chocolat</p>	<p><b>Japon : Judo</b></p> <p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p> Chou blanc  vinaigrette soja sésame</p> <p>***</p> <p>Oeuf dur </p> <p></p> <p> Riz et poêlée de légumes asiatique sauce teriyaki</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p><b>France : Cyclisme</b></p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière frais </p> <p>Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p> Cake à la crème de marron (farine ) </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Moelleux pomme cannelle et figue (farine LCL)</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</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 16/10/23 au 22/10/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Samoussa de légumes</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce Esterel </p> <p><i>SP : Braisé de dinde façon esterel (tomate, poivron, olive)</i> </p> <p>Boulogour aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid et son jus chaud </p> <p><b>Coquillettes semi complètes</b> </p> <p>***</p> <p>Parmesan râpé </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Chou-fleur sauce ravigote</p> <p>***</p> <p><b>Parmentier de poisson frais, carottes</b> </p> <p> (Purée de pomme de terre et de carotte) </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Potage de légumes variés</p> <p>***</p> <p><b>Pizza tomate emmental et mozzarella</b></p> <p></p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive)</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</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>Croissant</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au chocolat (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 23/10/23 au 29/10/23 -VACANCES SCOLAIRES-



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p></p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Filet de hoki sauce citron </p> <p> <b>Purée d'épinards et pomme de terre</b></p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Daube de bœuf façon provençale </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p> Moelleux à la fleur d'oranger (farine  )</p>	<p>Couscous merguez</p> <p><b>Semoule au jus</b>  </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Ratatouille  et penne semi complet </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p> Smoothie poire, pomme et ananas</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux myrtilles (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</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 30/10/23 au 05/11/23 -VACANCES SCOLAIRES-



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu orange et noir</b></p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes  au jus de légumes (oignon, laurier, thym)</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Brownie et sa crème anglaise</p>	<p><b>Menu bon pour la planète</b></p> <p>Potage au potiron</p> <p>***</p> <p>Beignet de mozzarella et ketchup</p> <p><b>Riz aux petits légumes</b></p> <p></p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p> <b>Purée de courgette et pomme de terre</b> </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière </p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>		<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</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

