















Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 06/11/23 au 12/11/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>*** Poisson sauce agrume (variété selon arrivage) </p> <p>Petits pois</p> <p>*** Fromage blanc et sucre </p> <p>*** Gâteau basque</p>	<p>Bœuf façon bourguignon </p> <p>Frites</p> <p>*** Coulommiers</p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Salade d'endive vinaigrette au miel</p> <p>*** Rôti de dinde au jus </p> <p>Blé à la tomate </p> <p>*** Emmental</p> <p>*** Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Menu bon pour la planète La noisette</p> <p>ake lentille vertes, carotte, petit pois et noisettes et sauce fromage blanc ciboulette</p> <p> Omelette </p> <p> Haricots verts persillés </p> <p>*** Saint Nectaire </p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>*** Saucisse de strasbourg (porc) <i>SP : Saucisse de volaille</i></p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>*** Yaourt nature et sucre </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Barre bretonne</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>Cake poire et chocolat (farine LCL)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit BIO</p>

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 13/11/23 au 19/11/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Steak haché de veau sauce moutarde </p> <p>Fusilli</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce tikka massala </p> <p>Riz et lentilles à l'Indienne</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p>***</p> <p>Bœuf sauce hongroise </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Banane </p>	<p>L'épinard</p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Cube de colin d'Alaska pané aux trois céréales </p> <p> Epinards sauce béchamel au lait de coco </p> <p>***</p> <p>Cake nature (farine )</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></p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc 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>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau aux pommes (farine LCL)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus de raisin</p>















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Carrières-sur-Seine

Semaine du 20/11/23 au 26/11/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade d'endive vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce crème </p> <p>Carottes au jus de légumes (oignon, laurier, thym) </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Merlu sauce Bretonne  (crème, oignon, champ, poireau)</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées 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>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p> Velouté potiron, lentille verte, miel et emmental </p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage) </p> <p>Coquillettes semi complètes </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Batavia et croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf façon provençale </p> <p>Jardinière de légumes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</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 poire</p>	<p>Madeleine longue pépète chocolat</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Cake chocolat framboise (farine locale)</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 27/11/23 au 03/12/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p>  <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf au jus </p> <p>Chou fleur et fusilli</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et pêche </p>	<p>Coeur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau sauce aux olives </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Chou rouge vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière frais </p> <p>Courgettes sauce blanche et emmental râpé</p> <p>***</p> <p> Cake au maïs (farine )</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Chipolatas de porc</p> <p><i>SP : Chipolatas de veau et volaille</i></p> <p>Lentilles</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Gâteau Vendéen (farine LCL)</p> <p>Yaourt nature et sucre</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 04/12/23 au 10/12/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde façon vallée d'Auge (champignon, pomme, crème)</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Potage de haricots blancs et cantal râpé</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid et son jus chaud</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au citron</p> <p>***</p> <p>Parmentier de poisson au potiron</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Smoothie abricot, pomme, banane</p>	<p>L'Amande</p> <p>Boulettes de boeuf sauce orientale</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Banane et pâte à tartiner (amande et noisette)</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes au jus et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Palet breton</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine LCL)</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 11/12/23 au 17/12/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce crème aux herbes </p> <p>Macaroni  Parmesan râpé </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Blettes sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>***</p> <p>Brioche perdue</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Tartinade oeuf ciboulette </p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles  </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p> Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Camembert portion</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Taboulé vinaigrette citron et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce curry </p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake au marron (farine LCL)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>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 18/12/23 au 24/12/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Sauté de porc au romarin  <i>SP : Braisé de dinde au romarin</i> </p> <p>Haricots blancs persil</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p> Smoothie pêche et pomme</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Beignet de mozzarella </p> <p> Purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde sauce tomate</p> <p>Fusilli </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p>Parfait de bœuf  Sauce aux légumes d'antan</p> <p>Croquettes de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Croc'lait </p> <p>***</p> <p>Entremets sapin aux deux chocolat</p> <p>Clémentine</p>	<p>Pizza tomate emmental et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Poisson frais sauce citron  (variété selon arrivage)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Cake à la cannelle (farine LCL)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus 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 25/12/23 au 31/12/23 – Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf  sauce aux oignons</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Menu bon pour la planète</p> <p>Sauce tomate et lentilles façon bolognaise</p> <p> Coquillettes semi complètes </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Batavia et croûtons vinaigrette et dés d'emmental ***</p> <p>Dés de saumon  sauce crème à l'aneth</p> <p>Carottes persillées </p> <p>***</p> <p> Moelleux au chocolat (Farine )</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Couscous poulet </p> <p>Semoule  </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>
	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Yaourt 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>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

