





















**MAIRIE DE CARRIÈRES-SOUS-POISSY**  
**Semaine du 12 au 16 janvier 2026**

**FOYER MUNICIPAL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Légende des menus :
Betterave vinaigrette 	Salade de blé aux petits légumes	Endives mimolette 	Carottes râpées 	Tarte au Maroilles 	 Agriculture biologique
Pate à la Bolognaise 	Sauté de dinde au paprika 	Couscous	Roti de porc laqué 	Poisson meunière	 Issus de filières éco-responsables
Salade verte	Carottes poêlées 	Et ses légumes	Pommes de terre 	Epinards béchamel	 Provenance locale
Fromage	Camembert	Bleu d'Auvergne 	Yaourt à la confiture	Cantal 	 Spécialité du chef
Fruit de saison 	Tarte au citron meringué	Clémentines 	Cake aux amandes	Crème brûlée	 Label rouge

Légende des menus :

 Agriculture biologique

 Issus de filières éco-responsables

 Provenance locale


 Spécialité du chef

 Label rouge

 Viande bovine d'origine française

 Race à viande

 Bleu Blanc Cœur

 Issu de la pêche durable

 AOC (Appellation d'origine contrôlée)

\*tous les menus sont susceptibles d'évoluer en fonctions des arrivages et des mesures anti gaspillage de la cuisine