





















MAIRIE DE CARRIÈRES-SOUS-POISSY

Semaine du 2 au 6 février 2026

FOYER MUNICIPAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Légende des menus :  Agriculture biologique  Issus de filières éco-responsables  Provenance locale  Spécialité du chef  Label rouge  Viande bovine  Race à viande  Bleu Blanc Coeur  Issu de la pêche  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
Fromage de tête	Velouté de lentilles corail	Carottes râpées à l'échalote 	Pâté de foie	Salade verte vinaigrette Caesar 	
Steak haché sauce Bearnaise 	Filet de saumon blanc 	Aiguillette de poulet sauce champignons	Pot au feu 	Saucisse de porc galette de blé noir	
Fusilli	Fondue de poireaux	Purée de chou fleur		Pommes de terre rissolées	
Tome des Pyrénées	Tomme blanche	Gouda 	Brie	Emmental 	
Clémentine	Crème renversée	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat 	Crêpe sucré chantilly	

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