























**CARRIÈRES
SOUS-POISSY**
MAIRIE DE CARRIÈRES-SOUS-POISSY
Semaine du 9 au 13 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 Cœur  Issu de la pêche  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
Terrine de lapin	Chou blanc râpées vinaigrette au curry 	Cèleri rémoulade 	Velouté de navets 	Andouille et beurre	
Veau à la Milanaise 	Parmentier de bœuf patate douce 	Jambon grillé au miel	Sauté de bœuf façon goulash 	Filet de poisson pané 	
Carottes		Haricots beurre persillés	Pommes de terre vapeur	Brocolis	
Coulommiers	Petits suisse	Edam	Fromage blanc	Carré de Ligeuil	
Clémentine 	Kiwi	Compote de pommes 	Gâteau au chocolat 	Gaufre Liégeoise	

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