














MAIRIE DE CARRIERES-SOUS-POISSY

Semaine du 09 au 15 Septembre 2024

PORTAGE A DOMICILE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p>Céleri à la rémoulade </p> <p>Rôti de veau sauce forestière </p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Steak sauce au poivre </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maquereaux à la moutarde</p> <p>Emincé de dinde au curry </p> <p>Tortis</p> <p>Reblochon </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Melon Jaune</p> <p>Palette de porc à la diable</p> <p>Lentilles et carottes</p> <p>brie </p> <p>Compote pommes cassis</p>	<p>Chou-fleur au curry </p> <p>Filet de limande meunière </p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt fermier </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Cuisse de cane à l'orange</p> <p>Poêlée aux légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Entrée du jour</p> <p>Rôti de veau farçi à l'estragon</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Laitage</p> <p>Pâtisserie</p>

Légende des menus :

-  Agriculture
-  Issus de filières éco-responsables
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Label rouge
-  Viande d'origine française
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande
-  Bleu blanc cœur

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration