



# MAIRIE DE CARRIERES-SOUS-POISSY

Semaine du 22 au 28 Juillet 2024

## PORTAGE A DOMICILE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p> Tomate Féta</p> <p>Paella au Poulet</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Salade verte à la mimolette</p> <p> Penne Romagnola</p> <p>Yaourt Bio </p> <p>Abricots</p>	<p>Pastèque</p> <p>Blanquette de colin </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Bleu</p> <p>Grillé aux Pommes</p>	<p>Courgettes Rapées au basilic</p> <p>Rôti de Bœuf </p> <p>Pommes Smile</p> <p>Reblochon </p> <p>Nectarine</p>	<p>Concombre</p> <p>Chorizette de Porc </p> <p>Haricots Verts</p> <p>Assiette de fromage</p> <p>Compote Pomme Cassis + gateaux</p>	<p>Assiette de Crudités</p> <p>Tarte aux Légumes</p> <p>Haricots Beurre à la provençale</p> <p>Fromages/Laitages</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>	<p>Croisillon à l'emmental</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromages/Laitages</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 coeur

\*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration