
















# MAIRIE DE CARRIERES-SOUS-POISSY

Semaine du 23 au 29 Septembre 2024

## PORTAGE A DOMICILE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p> Carottes râpées vinaigrette Terroir</p> <p>Steak haché grillé et sélection de condiments </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint-Nectaire AOC </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Cassoulet des Terroirs (échine de porc, saucisse aux herbes et saucisson à l'ail) </p> <p>Yaourt fermier </p> <p>Fruit de saison LOCAL </p>	<p> Tomates</p> <p>Rôti de veau aux olives </p> <p>Riz</p> <p>Reblochon </p> <p>Raisins </p>	<p>Pâté en croute</p> <p>Lasagne chèvre épinards</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Duo d'agrumes (mandarines et pamplemousse)</p>	<p> Salade verte radis emmental et maïs</p> <p>Suprême de hoki sauce crème citron </p> <p>Chou-fleur en gratin</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Epaule de mouton rôtie et son jus</p> <p>Céleri braisé</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Entrée du jour</p> <p>Sauté de canard au pain d'épices</p> <p>Pommes sautées</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