



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Élémentaire



Végétarien

Menu Kids

LUNDI 6/1/25	MARDI 7/1/25	MERCREDI 8/1/25	JEUDI 9/1/25	VENDREDI 10/1/25
	Salade coleslaw Céleri rémoulade		Concombre vinaigrette (70%) Chou rouge vinaigrette (30%)	
Paupiette de veau sauce tomate	Sauté de bœuf sauce ciboulette Viande Française	Filet de colin sauce crème	Omelette BIO	Cheeseburger
SV: Boulettes de soja sauce tomate	SV: Burger pois blé sauce ciboulette			SV: Fishburger
Brisures de chou-fleur persillade Pommes de terre	Coquillettes BIO & fromage râpé	Bulgour Ratatouille	Purée de carottes	Frites
Gouda Mimolette		Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes		Yaourt nature BIO + sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Galette des rois	Cocktail de fruits au sirop
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Galette St Michel Yaourt nature + sucre Purée pomme/banane	Pain + barre de chocolat Lait nature Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature sucré Jus de pomme	Madeleine Lait nature Fruit de saison	Pain au lait Barre de chocolat Fruit de saison

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Élémentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
13/1/25	14/1/25	15/1/25	16/1/25	17/1/25
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> Pomelos		<b>Concombres BIO bulgare</b> Choux blanc BIO vinaigrette	<b>Potage courgette, vache qui rit</b>	
<b>Cordon bleu de volaille</b> Viande Française	<b>Goulash de bœuf BIO</b>	<b>Rôti de porc sauce charcutière</b> Issu de label rouge	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Dos de colin meunière</b>
SV: Croque fromage végétarien	SV: Galette de lentilles, boulgour, légumes	SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux		
<b>Courgettes provençale</b> Blé	<b>Semoule</b>	<b>Trio carotte/navets/pomme de terre</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Petits pois-carottes</b>
<b>Petit suisse nature + confiture</b> Yaourt nature + confiture	<b>Tomme noire (70%)</b> Pont l'Evêque AOP (30%)			<b>Carré de l'Est</b> Camembert
	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	<b>Dessert lacté chocolat</b> Dessert lacté vanille nappé caramel	<b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO	<b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Galette bretonne</b> Lait nature + chocolat en poudre Fruit de saison	<b>Pain au chocolat</b> Petit suisse aromatisé Jus de pomme	<b>Pain + confiture</b> Yaourt nature + sucre Fruit de saison	<b>Céréales</b> Lait nature Compote pomme/fraise	<b>Moelleux fourré abricot</b> Yaourt aromatisé Jus d'orange

### LEGENDE




















- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Élémentaire

<p>Végétarien</p> <p><b>LUNDI</b></p> <p>20/1/25</p>	<p><b>MARDI</b></p> <p>21/1/25</p>	<p><b>MERCREDI</b></p> <p>22/1/25</p>	<p></p> <p><b>JEUDI</b></p> <p>23/1/25</p>	<p><b> VENDREDI</b></p> <p>24/1/25</p>
<p><b>Chili végétarien</b></p> 	<p><b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> </p> <p><b>Pomelos</b></p>	<p><b>Normandin de veau sauce champignons</b></p>	<p><b>Potage poireaux, carottes, pomme de terre</b></p>   	<p><b>Salade fromagère (salade iceberg, emmental)</b></p> <p><b>Salade des alpillles (salade verte, bûche mi-chèvre, croûtons)</b></p>
<p><b>Riz BIO</b></p> 	<p><b>Sauté de bœuf sauce tomate</b></p> <p><b>Viande Française</b></p>  <p><b>SV: Ravioli aux légumes &amp; fromage râpé</b></p>	<p><b>SV: Filet de hoki sauce champignons</b></p>	<p><b>Pommes de terre façon tartiflette (volaille)</b></p> 	<p><b>Filet de lieu sauce napolitaine</b></p> 
<p><b>Coulommiers</b></p> <p><b>Pointe de Brie</b></p>	<p><b>Coquillettes</b></p>	<p><b>Macédoine</b></p> <p><b>Boulgour</b></p>	<p><b>SV: Pommes de terre façon tartiflette (sans viande)</b></p>   	<p><b>Blé BIO</b></p> 
<p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Yaourt aromatisé BIO</b> </p> <p><b>Petit suisse aromatisé BIO</b> </p>	<p><b>Saint Paulin</b></p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>	<p><b>Œuf à la neige</b></p>  <p><b>et sa crème anglaise</b></p>	<p><b>Liégeois chocolat</b></p> <p><b>Liégeois vanille</b></p>
<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Pain au chocolat</b></p> <p><b>Fromage blanc aromatisé</b></p> <p><b>Jus d'orange</b></p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Moelleux fourré choco-noisette</b></p> <p><b>Lait nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Barre pâtissière</b></p> <p><b>Yaourt nature + sucre</b></p> <p><b>Jus de pomme</b></p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Céréales</b></p> <p><b>Lait nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Pain + barre de chocolat</b></p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>

### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement


















# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Élément



Végétarien  
**JEUDI**

LUNDI 27/1/25	MARDI 28/1/25	MERCREDI 29/1/25	JEUDI 30/1/25	VENDREDI 31/1/25
Salade coleslaw Céléri mayonnaise aux pommes			Salade chinoise (chou blanc, carotte, soja)	
Bolognaise de bœuf BIO   SV: Bolognaise au thon	Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge  SV: Omelette	Brandade de poisson 	Nems aux légumes  	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur   SV: Cubes de colin 3 céréales
Coquillettes & fromage râpé	Brisures de chou-fleur Pommes de terre	*	Riz au curcuma 	Carottes Semoule Gouda Edam
Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO  Fruit de saison Fruit de saison	Camembert Carré de l'Est Purée pomme/fraise BIO  Purée de pomme BIO 	Ananas au sirop et noix de coco râpée 	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 
<b>GOÛTER</b> Pain + Fromage à tartiner Yaourt nature + sucre Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Gâteau pompon Fromage blanc sucré Jus d'orange	<b>GOÛTER</b> Pain au lait Yaourt sucré Confiture	<b>GOÛTER</b> Biscuit chocolat BN Lait nature Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Moelleux fourré fraise Yaourt aromatisé Jus de pomme

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée












\* Fruits selon approvisionnement













# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Élément



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
3/2/25	4/2/25	5/2/25	6/2/25	7/2/25
	<b>Betteraves &amp; maïs</b>		<b>Salade iceberg + croûtons</b> <b>Endives + croûtons</b>	<b>Potage dubarry</b>  (choux-fleurs, pommes de terre)
<b>Emincé de dinde sauce normande</b> <b>Bleu Blanc Cœur</b>	<b>Saucisse de Francfort fumée</b> <b>Viande de Porc Française</b>	<b>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Lasagnes aux légumes du soleil BIO</b>
  <b>SV: Filet de colin sauce normande</b>	 <b>SV: Boulettes de soja au jus</b>	  <b>SV: Croque fromage végétarien</b>		 
<b>Courgettes à la provençale</b> <b>Pâtes: Coudes &amp; fromage râpé</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Purée de carottes</b>	<b>Petits pois</b>	*
<b>Mimolette</b> <b>Gouda</b>		<b>Le Carré Président</b> <b>Vache Picon</b>		
<b>Fruit de saison BIO</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Crème dessert chocolat</b> <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Crêpe + confiture coupelle</b>  	<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Barre pâtissière</b> <b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Jus de pomme</b>	<b>Moelleux fourré choco-noisette</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pain + beurre</b> <b>Petit suisse nature sucré</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Pain + barre de chocolat</b> <b>Lait nature</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pain au lait</b> <b>Fromage blanc sucré</b> <b>Compote pomme/pêche</b>

### LEGENDE

-  Potage du chef
-  Recette du chef
-  Produit local
-  Plat végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issu de label rouge
-  Viande bovine Française
-  Volaille Française
-  Porc Français
-  Bleu Blanc Cœur
-  Pêche responsable
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Élémentaire

LUNDI 10/2/25	MARDI 11/2/25	MERCREDI 12/2/25	Végétarien JEUDI 13/2/25	VENDREDI 14/2/25
<i>Rôti de dinde sauce chasseur</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>Sauté de bœuf sauce tomate</i> <i>V viande Française</i> 	<i>Cordon bleu de volaille</i> <i>V viande Française</i> 	<i>Tortelloni BIO pomodoro</i> <i>mozzarella</i> <i>sauce crème épinards</i> 	<i>Concombre BIO bulgare</i> <i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 
<b>SV: Palet végétarien montagnard</b>	<b>SV: Filet de lieu sauce tomate</b>	<b>SV: Croque tomate végétarien</b>	*	<i>Filet de colin sauce aigre douce</i> 
<i>Haricots verts</i> <i>Semoule</i> <i>Carré de l'Est</i> <i>Camembert</i> <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Pommes de terre</i> <i>Carottes</i> <i>Emmental</i> <i>Saint Paulin</i> <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Coquillettes BIO</i> <i>&amp; fromage râpé</i> <i>Dessert lacté chocolat</i> <i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> <i>Yaourt aromatisé BIO</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Riz</i> <i>Ratatouille</i> <i>Compote pomme/abricot</i> <i>Purée de pomme</i>
<b>GOÛTER</b> <i>Pain + confiture</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Jus d'orange</i>	<b>GOÛTER</b> <i>Croissant</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Jus de pommes</i>	<b>GOÛTER</b> <i>Pain + Fromage</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>GOÛTER</b> <i>Céréales</i> <i>Lait nature</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	<b>GOÛTER</b> <i>Galette St Michel</i> <i>Fromage blanc aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Élémentaire

### VACANCES

#### Végétarien

LUNDI
17/2/25
<b>Boulettes de soja sauce provençale</b> 
<b>Blé BIO</b> 
<b>Coulommiers</b>
<b>Fruit de saison</b>

MARDI
18/2/25
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> 
<b>Bolognaise de bœuf Viande Française</b>  SV: Bolognaise au thon
<b>Torti &amp; fromage râpé</b>
<b>Dessert lacté vanille nappé caramel</b>

MERCREDI
19/2/25
<b>Paupiette de veau sauce champignon</b> SV: Burger pois, blé sauce champignon
<b>Haricots beurre</b>
<b>Riz</b>
<b>Edam</b>
<b>Fruit de saison BIO</b> 

JEUDI
20/2/25
<b>Salade iceberg + Maïs</b> SV: Filet de lieu sauce paprika
<b>Sauté de bœuf BIO sauce paprika</b> 
<b>Printanière de légumes (petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>

VENDREDI
21/2/25
<b>Potage cultivateur</b> (pommes de terre, poireaux, carottes navets, crème)
<b>Filet de colin sauce aux olives</b> 
<b>Purée de pommes de terre</b>
<b>Fruit de saison BIO</b> 

GOÛTER
<b>Moelleux fourré choco-noisette</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Jus de pomme</b>

GOÛTER
<b>Pain au lait</b>
<b>Pâte à tartiner</b>
<b>Fruit de saison</b>

GOÛTER
<b>Barre pâtissière</b>
<b>Fromage blanc aromatisé</b>
<b>Jus d'orange</b>

GOÛTER
<b>Gâteau pompon</b>
<b>Lait nature</b>
<b>Fruit de saison</b>

GOÛTER
<b>Pain + barre de chocolat</b>
<b>Yaourt nature + sucre</b>
<b>Compote pomme/pêche</b>

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement





# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Élémentaire

### VACANCES

#### LUNDI

24/2/25

*Carottes râpées BIO vinaigrette*



*Nuggets de poulet*

SV: *Nuggets de blé*

*Haricots verts*

*Gâteau basque*

### Végétarien

#### MARDI

25/2/25

*Œufs durs BIO sauce aurore*



*Coquillettes  
& fromage râpé*

*Camembert*

*Fruit de saison*

#### MERCREDI

26/2/25

*Salade coleslaw*

*Filet de lieu sauce napolitaine*



*Blé*

*Ratatouille*

*Petit suisse aromatisé BIO*



#### JEUDI

27/2/25

*Potage légumes* 

*(carottes, choux-fleurs, poireaux,  
navets, céleri, haricots, petits pois,  
crème)*

*Boulettes d'agneau sauce curry*

SV: *Boulettes de soja sauce curry*

*Semoule*

*Fruit de saison BIO*



#### VENDREDI

28/2/25

*Salade fromagère (salade iceberg,  
emmental)*

*Sauté de bœuf sauce 4 épices  
Race à viande*



SV: *Filet de colin sauce 4 épices*

*Brisures de chou-fleur*

*Pommes de terre*

*Mousse au chocolat*

### GOÛTER

*Biscuit chocolat BN  
Petit suisse nature sucré  
Fruit de saison*

### GOÛTER

*Pain + confiture  
Fromage blanc aromatisé  
Jus d'orange*

### GOÛTER

*Moelleux fourré choco-noisette  
Lait nature  
Fruit de saison*

### GOÛTER

*Madeleine  
Yaourt nature sucré  
Jus de pomme*

### GOÛTER

*Barre marbrée  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison*

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement