



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

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

Festival
des
lanternes

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

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>
SV: Palet végétarien montagnard	SV: Filet de lieu sauce tomate	SV: Croque tomate végétarien	*	<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>& 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>
GOÛTER <i>Pain + confiture</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Jus d'orange</i>	GOÛTER <i>Croissant</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Jus de pommes</i>	GOÛTER <i>Pain + Fromage</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Céréales</i> <i>Lait nature</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	GOÛTER <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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/2/25	18/2/25	19/2/25	20/2/25	21/2/25
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>		<i>Salade iceberg + Maïs</i>	<i>Potage cultivateur</i>
<i>Boulettes de soja sauce provençale</i>	<i>Bolognaise de bœuf</i> <i>Viande Française</i>	<i>Paupiette de veau sauce</i> <i>champignon</i>	<i>Sauté de bœuf BIO sauce paprika</i>	<i>Filet de colin sauce aux olives</i>
<i>SV: Bolognaise au thon</i>	<i>SV: Burger pois, blé sauce</i> <i>champignon</i>	<i>SV: Filet de lieu sauce paprika</i>		
<i>Blé BIO</i>	<i>Torti</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Printanière de légumes</i> <i>(petits pois, pdt, oignon, haricot</i> <i>vert, carotte)</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
	<i>& fromage râpé</i>	<i>Riz</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	
<i>Coulommiers</i>		<i>Edam</i>		
<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert lacté vanille nappé</i> <i>caramel</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Yaourt aromatisé
Jus de pomme

GOÛTER

Pain au lait
Pâte à tartiner
Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière
Fromage blanc aromatisé
Jus d'orange

GOÛTER

Gâteau pompon
Lait nature
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Yaourt nature + sucre
Compote pomme/pêche

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