



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains / Maternelle



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		Concombre vinaigrette	
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	Coquillettes BIO 	Bulgour	Purée de carottes	Frites
Pommes de terre	& fromage râpé	Ratatouille		Yaourt nature BIO + sucre 
Gouda		Petit moulé nature		Cocktail de fruits au sirop
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 	Galette des rois 	
			 GALETTE DES ROIS	
<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 / Maternelle

LUNDI 13/1/25	MARDI 14/1/25	MERCREDI 15/1/25	Végétarien JEUDI 16/1/25	VENDREDI 17/1/25
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> 		<b>Concombres BIO bulgare</b> 	<b>Potage courgette, vache qui rit</b>	
<b>Cordon bleu de volaille</b> <b>Viande Française</b>  SV: Croque fromage végétarien	<b>Goulash de bœuf BIO</b>  SV: Galette de lentilles, boulgour, légumes	<b>Rôti de porc sauce charcutière</b> <b>Issu de label rouge</b>  SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux	<b>Pizza au fromage</b> 	<b>Dos de colin meunière</b> 
<b>Courgettes provençale</b> <b>Blé</b>	<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>	<b>Tomme noire</b>			<b>Carré de l'Est</b>
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Dessert lacté chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Fruit de saison BIO</b> 
<b>GOÛTER</b> <b>Galette bretonne</b> <b>Lait nature + chocolat en poudre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain au chocolat</b> <b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Jus de pomme</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain + confiture</b> <b>Yaourt nature + sucre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Céréales</b> <b>Lait nature</b> <b>Compote pomme/fraise</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Moelleux fourré abricot</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Jus d'orange</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 / Maternelle



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



Végétarien  
**JEUDI**

LUNDI 27/1/25	MARDI 28/1/25	MERCREDI 29/1/25	JEUDI 30/1/25	VENDREDI 31/1/25
Salade coleslaw			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
Dessert lacté vanille nappé caramel	Petit suisse aromatisé BIO 	Camembert	Ananas au sirop et noix de coco râpée 	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 / Matern



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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>Potage dubarry</b>
				<b>(choux-fleurs, pommes de terre)</b>
<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>Le Carré Président</b>		
<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crêpe + confiture coupelle</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 / Maternelle

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

### VACANCES

#### Végétarien LUNDI

17/2/25

Boulettes de soja sauce provençale



Blé BIO



Coulommiers

Fruit de saison

#### MARDI

18/2/25

Carottes râpées BIO vinaigrette



Bolognaise de bœuf  
Viande Française



SV: Bolognaise au thon

Torti  
& fromage râpé

Dessert lacté vanille nappé  
caramel

#### MERCREDI

19/2/25

Paupiette de veau sauce  
champignon

SV: Burger pois, blé sauce  
champignon

Haricots beurre

Riz

Edam

Fruit de saison BIO



#### JEUDI

20/2/25

Salade iceberg + Maïs

Sauté de bœuf BIO sauce paprika



SV: Filet de lieu sauce paprika

Printanière de légumes  
(petits pois, pdt, oignon, haricot  
vert, carotte)

Yaourt aromatisé

#### VENDREDI

21/2/25

Potage cultivateur   
(pommes de terre, poireaux,  
carottes navets, crème)

Filet de colin sauce aux olives



Purée de pommes de terre

Fruit de saison BIO



#### 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 / Maternelle



### 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