



# 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	
<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	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> 		<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>Semoule</b>	<b>Trio carotte/navets/pomme de terre</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Petits pois-carottes</b>
<b>Blé</b>	<b>Tomme noire</b>			<b>Carré de l'Est</b>
<b>Petit suisse nature + confiture</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>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Galette bretonne</b>	<b>Pain au chocolat</b>	<b>Pain + confiture</b>	<b>Céréales</b>	<b>Moelleux fourré abricot</b>
<b>Lait nature + chocolat en poudre</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Yaourt nature + sucre</b>	<b>Lait nature</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Jus de pomme</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme/fraise</b>	<b>Jus d'orange</b>

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Volaille 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



Végétarien

LUNDI 3/2/25	MARDI 4/2/25	MERCREDI 5/2/25	JEUDI 6/2/25	VENDREDI 7/2/25
	<b>Betteraves &amp; maïs</b>		<b>Salade iceberg + croûtons</b>	<b>Potage dubarry</b>  (choux-fleurs, pommes de terre)
<b>Emincé de dinde sauce normande</b> <b>Bleu Blanc Coeur</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 Coeur



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 Semoule Carré de l'Est	Pommes de terre Carottes Emmental	Coquillettes BIO & fromage râpé	Petit suisse aromatisé BIO	Ratatouille
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison	Compote pomme/abricot
<b>GOÛTER</b> Pain + confiture Petit suisse aromatisé Jus d'orange	<b>GOÛTER</b> Croissant Fromage blanc nature + sucre Jus de pommes	<b>GOÛTER</b> Pain + Fromage Yaourt nature sucré Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Céréales Lait nature Compote pomme/fraise	<b>GOÛTER</b> Galette St Michel Fromage blanc 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



# 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