







# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains

LUNDI	MARDI	Végétarien MERCREDI	L'Asie JEUDI	VENDREDI
8/7/24	9/7/24	10/7/24	11/7/24	12/7/24
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>		<i>Nem au poulet</i>	
<i>Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur</i>	<i>Ravioli de bœuf &amp; fromage râpé</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge</i>	<i>Dos de colin meunière</i>
 SV: Omelette	SV: Ravioli de légumes & fromage râpé	 SV: Filet de merlu sauce aigre douce	 SV: Filet de merlu sauce aigre douce	 SV: Filet de merlu sauce aigre douce
<i>Pâtes: Papillon &amp; sauce tomate</i>	*	<i>Salade iceberg</i>	<i>Riz safrané</i>	<i>Pommes noisette</i>
<i>Fromage à tartiner nature</i>		<i>Yauort nature BIO + sucre</i>		<i>Carré de l'Est BIO</i>
<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crêpe &amp; noix de coco</i>	<i>Glace</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Céréales Lait nature Compote pomme/fraise</i>	<i>Pain + Confiture Yaourt aromatisé Fruit de saison</i>	<i>Madeleine Fromage blanc sucré Jus de pomme (litre)</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison</i>	<i>Pain au lait Yaourt sucré Jus d'orange (litre)</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

### Repas froid

### Végétarien

### L'Amérique

LUNDI 15/7/24	MARDI 16/7/24	MERCREDI 17/7/24	JEUDI 18/7/24	VENDREDI 19/7/24
	<b>Tomates BIO</b> 	<b>Melon</b>		<b>Salade coleslaw</b>
<b>Paupiette de veau sauce marengo</b>	<b>Jambon de poulet</b>	<b>Chipolata (porc)</b>	<b>Lasagnes ricotta chèvre épinards</b> 	<b>Hamburger à assembler</b>
<b>SV: Paupiette de saumon sauce marengo</b>	<b>SV: Thon mayonnaise</b>	<b>SV: Saucisse végétale</b>	*	<b>SV: Fishburger à assembler</b>
<b>Brunoise de légumes</b>	<b>Salade de pommes de terre</b>	<b>Duo: Blé, ratatouille</b>		<b>Frites</b>
<b>Riz</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Tartare</b>	<b>Yaourt nature BIO + sucre</b> 	
<b>Mimolette</b>			<b>Fruit de saison</b> 	<b>Brownie</b>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<b>Gâteau Pompon</b>	<b>Barre pâtissière (à couper)</b>	<b>Moelleux fourré fraise</b>	<b>Croissant</b>	<b>Pain + Barre de chocolat</b>
<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Lait nature</b>	<b>Yaourt nature + sucre</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Lait nature</b>
<b>Jus de pomme</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Jus d'orange</b>	<b>Fruit de saison</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

*L'Afrique*

*Végétarien*

*Repas froid*

LUNDI 22/7/24	MARDI 23/7/24	MERCREDI 24/7/24	JEUDI 25/7/24	VENDREDI 26/7/24
Carottes râpées aux raisins	Tomates BIO		Pastèque BIO	
Poulet Yassa Viande Française	Filet de merlu sauce crème	Tomate farcie végétarienne	Rôti de bœuf froid & mayonnaise Racé à viande	Emincé de dinde sauce provençale Bleu Blanc Coeur
SV: Boulette de soja sauce orientale			SV: Filet de colin froid & mayonnaise	SV: Filet de lieu sauce provençale
Riz	Epinards	Coquillettes	Salade piémontaise	Courgettes
	Pommes de terre			
	Petit suisse aromatisé BIO	Saint Paulin		Fourme d'Ambert AOP
Ananas frais & noix de coco râpée		Crème dessert caramel	Glace	Donuts chocolat

**GOÛTER**

Moelleux fourré choco noisette  
Fromage blanc sucré  
Jus de pomme

**GOÛTER**

Madeleine  
Lait nature  
Fruit de saison

**GOÛTER**

Galette Saint Michel  
Yaourt nature + sucre  
Jus d'orange

**GOÛTER**

Pain + confiture  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison

**GOÛTER**

Pain au lait  
Lait nature  
Compote pomme/fraise

### 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



### L'Europe

LUNDI 29/7/24	MARDI 30/7/24	MERCREDI 31/7/24	JEUDI 1/8/24	VENDREDI 2/8/24
<b>Tomates BIO vinaigrette</b> <b>&amp; féta</b> <i>(Grèce)</i>		<b>Melon</b>		
<b>Lasagnes bolognaise</b> <i>(Italie)</i> SV: Lasagnes ricotta chèvre épinards	<b>Filet de colin sauce paprika</b> 	<b>Merguez (bœuf/mouton) et légumes couscous</b> SV: Saucisse végétale et légumes couscous	<b>Nuggets de blé</b> 	<b>Wings de poulet saveur sauce barbecue</b> <b>Issu Fermier</b> 
*	<b>Pommes de terre</b>	<b>Semoule BIO</b> 	<b>Torti BIO</b> 	<b>Pommes noisettes</b> <b>&amp; ketchup</b>
	<b>Pointe de Brie BIO</b> 		<b>Mimolette</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>
<b>Gâteau basque</b> <i>(Espagne)</i>	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Tarte aux prunes</b>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<b>Carré pomme</b> <b>Lait nature</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Moelleux fourré fraise</b> <b>Fromage blanc nature + sucre</b> <b>Jus de pomme</b>	<b>Barre marbrée (à couper)</b> <b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pain + Confiture</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Biscuit choco BN</b> <b>Lait nature</b> <b>Fruit de saison</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

### LUNDI

5/8/24

Filet de merlu sauce romarin citron



Potatoes

Edam

Fruit de saison BIO



### MARDI

6/8/24

Tomates BIO vinaigrette



Cuisse de poulet au jus  
Viande Française

SV: Omelette

Haricots beurre

Muffin aux pépites de chocolat

### MERCREDI

7/8/24

Steak haché BIO sauce basilic



SV: Steak de soja sauce basilic

Duo: riz, ratatouille

Emmental

Pastèque

Végétarien

### JEUDI

8/8/24

Concombres BIO vinaigrette



Raviolis de légumes  
& fromage râpé



\*

Petit suisse aromatisé

### VENDREDI

9/8/24

Cordon bleu de volaille

SV: Dos de colin meunière

Courgette provençale

Blé

Carré de l'Est BIO



Glace

### GOÛTER

Madeleine

Fromage blanc aromatisé

Jus de pomme

### GOÛTER

Pain au chocolat

Yaourt sucré

Fruit de saison

### GOÛTER

Céréales

Lait nature

Purée pomme/banane

### GOÛTER

Pain + confiture

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison

### GOÛTER

Moelleux fourré abricot

Lait nature

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

LUNDI 12/8/24	MARDI 13/8/24	MERCREDI 14/8/24	JEUDI 15/8/24	Végétarien VENDREDI 16/8/24
Tomates vinaigrette		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)		Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de bœuf sauce barbecue Race à viande	Jambon (porc) Viande Française, Bleu Blanc Cœur	Calamars à la romaine + citron	ASSOMPTION	Boulette de soja sauce curry
SV: Cubes de poisson sauce tomate	SV: Omelette			
Semoule BIO	Coquillettes BIO & ketchup	Pommes noisette		Purée de courgettes
Yaourt aromatisé	Coulommiers			
	Fruit de saison	Fruit de saison		Glace

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Lait nature Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain au lait Lait nature Compote		Biscuit choco BN Yaourt nature + sucre 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



LUNDI 19/8/24	MARDI 20/8/24	Végétarien MERCREDI 21/8/24	JEUDI 22/8/24	VENDREDI 23/8/24
			Concombres BIO bulgare	
Tomates farcies	Cuisse de poulet sauce aux olives Bleu Blanc Cœur	Samoussa aux légumes	Dos de colin meunière	Rôti de bœuf froid Race à viande
SV: Tomate farcie végétarienne	SV: Pané de blé, fromage, épinard			SV: Filet de lieu sauce citron
Riz BIO	Petits pois, carottes	Riz au curry	Torti	Pommes noisettes & ketchup
Gouda	Camembert BIO	Petit suisse aromatisé BIO		Tartare
Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Melon

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture	Madeleine	Barre marbrée	Galette bretonne	Moelleux fourré choco-noisette
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	Lait nature	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré
Jus de pomme	Sirop de grenadine	Compote	Fruit de saison	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



Végétarien

### LUNDI

26/8/24

Pastèque

Bolognaise de lentilles



Penne rigate

Yaourt aromatisé BIO



### MARDI

27/8/24

Cuisse de poulet au jus  
viande Française

SV: Omelette

Petits pois, carottes

Pointe de Brie BIO



Fruit de saison

### MERCREDI

28/8/24

Tomates

Filet de colin sauce ciboulette



Pommes de terre

Crème dessert vanille

### JEUDI

29/8/24

Merguez (bœuf/mouton)

SV: Saucisse végétale

Duo: Riz, ratatouille

Yaourt nature BIO + sucre



Fruit de saison

### VENDREDI

30/8/24

Salade iceberg & féta

Steak haché BIO sauce napolitaine



SV: Cubes de colin sauce napolitaine

Purée de haricots verts

Moelleux au chocolat



### GOÛTER

Galette St Michel

Lait nature

Fruit de saison

### GOÛTER

Pain + Confiture

Fromage blanc nature + sucre

Jus de pomme

### GOÛTER

Barre pâtissière (à couper)

Yaourt sucré

Fruit de saison

### GOÛTER

Biscuit choco BN

Lait nature

Compote pomme/abricot

### GOÛTER

Pain au lait

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