



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien les Bains

LUNDI	MARDI	MERCREDI	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</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>	<i>Ravioli de bœuf</i> <i>&amp; fromage râpé</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Rôti de dinde sauce aigre douce</i> <i>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</i> <i>&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</i> <i>&amp; noix de coco</i>	<i>Glace</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Céréales</i> <i>Lait nature</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Pain + Confiture</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Madeleine</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Jus de pomme (litre)</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain au lait</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>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
<b>Carottes râpées aux raisins</b>	<b>Tomates BIO</b> 		<b>Pastèque BIO</b> 	
<b>Poulet Yassa</b> <b>Viande Française</b> 	<b>Filet de merlu sauce crème</b> 	<b>Tomate farcie végétarienne</b> 	<b>Rôti de bœuf froid &amp; mayonnaise</b> <b>Race à viande</b> 	<b>Emincé de dinde sauce provençale</b> <b>Bleu Blanc Cœur</b> 
<b>SV: Boulette de soja sauce orientale</b>	<b>Epinards</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>SV: Filet de colin froid &amp; mayonnaise</b>	<b>SV: Filet de lieu sauce provençale</b>
<b>Riz</b>	<b>Pommes de terre</b>		<b>Salade piémontaise</b>	<b>Courgettes</b>
	<b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 	<b>Saint Paulin</b>		<b>Fourme d'Ambert AOP</b> 
<b>Ananas frais &amp; noix de coco râpée</b>		<b>Crème dessert caramel</b>	<b>Glace</b>	<b>Donuts chocolat</b>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<b>Moelleux fourré choco noisette</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Galette Saint Michel</b>	<b>Pain + confiture</b>	<b>Pain au lait</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>Jus d'orange</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme/fraise</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'Europe

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

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



LUNDI 5/8/24	MARDI 6/8/24	MERCREDI 7/8/24	Végétarien JEUDI 8/8/24	VENDREDI 9/8/24
	<i>Tomates BIO vinaigrette</i> 		<i>Concombres BIO vinaigrette</i> 	
<i>Filet de merlu sauce romarin citron</i> 	<i>Cuisse de poulet au jus</i> <i>Viande Française</i>	<i>Steak haché BIO sauce basilic</i> 	<i>Raviolis de légumes</i> <i>&amp; fromage râpé</i> 	<i>Cordon bleu de volaille</i>
<i>Potatoes</i>	<i>SV: Omelette</i>	<i>SV: Steak de soja sauce basilic</i>	*	<i>SV: Dos de colin meunière</i>
<i>Edam</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Duo: riz, ratatouille</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Courgette provençale</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Muffin aux pépites de chocolat</i>	<i>Emmental</i>	<i>Glace</i>	<i>Blé</i> <i>Carré de l'Est BIO</i> 

**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 SV: Tomate farcie végétarienne	Cuisse de poulet sauce aux olives Bleu Blanc Cœur 	Samoussa aux légumes	Dos de colin meunière 	Rôti de bœuf froid Race à viande 
Riz BIO 	Pané de blé, fromage, épinard	Riz au curry	Torti	Filet de lieu sauce citron
Gouda	Petits pois, carottes	Petit suisse aromatisé BIO 		Pommes noisettes & ketchup
Fruit de saison	Camembert BIO 	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Tartare
	Glace			Melon

**GOÛTER**

Pain + confiture  
Petit suisse aromatisé  
Jus de pomme

**GOÛTER**

Madeleine  
Fromage blanc sucré  
Sirop de grenadine

**GOÛTER**

Barre marbrée  
Lait nature  
Compote

**GOÛTER**

Galette bretonne  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

**GOÛTER**

Moelleux fourré choco-noisette  
Petit suisse sucré  
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