



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien Les Bains

LUNDI 6/5/24	Végétarien MARDI 7/5/24	MERCREDI 8/5/24	JEUDI 9/5/24	VENDREDI 10/5/24
	Tomates BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette			
Filet de colin sauce crème	Steak de soja sauce milanaise	Victoire 1945	Ascension	
Duo pommes de terre, épinards	Macaronis BIO			
Edam Gouda				
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille (70%) Crème dessert caramel (30%)			

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre marbrée Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre 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



Végétarien <b>LUNDI</b> 13/5/24	<b>MARDI</b> 14/5/24	<b>MERCREDI</b> 15/5/24	<b>JEUDI</b> 16/5/24	<b> VENDREDI</b> 17/5/24
		<i>Concombres BIO bulgares</i>	<i>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)</i>	
		<i>Céleri BIO vinaigrette</i>	<i>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</i>	
<i>Lasagnes ricotta chèvre épinards</i>	<i>Tarte au fromage</i>	<i>Rôti de dinde au jus Issu de label rouge</i>	<i>Steak haché de bœuf BIO sauce aux oignons</i>	<i>Filet de merlu sauce citron</i>
*	<i>Salade de tomates (vrac)</i>	<i>SV: Pané de blé, fromage, épinards</i>	<i>SV: Steak de soja sauce aux oignons</i>	
<i>Petit moulé nature</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Duo coquillettes, carottes</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Duo riz, courgettes persillées</i>
<i>Petit moulé ail &amp; fines herbes</i>	<i>Tomme noire</i>			<i>Carré de l'Est BIO</i>
<i>Compote pomme/abricot BIO</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Flan chocolat</i>	<i>Beignet pomme</i>	<i>Camembert BIO</i>
<i>Purée de pomme BIO</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Flan vanille nappé caramel</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>
				<i>Fruit de saison BIO</i>

<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<i>Biscuit choco BN</i>	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Moelleux fourré abricot</i>	<i>Gâteau pompon</i>
<i>Lait nature</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>	<i>Lait nature + Chocolat en poudre</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus d'orange</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

LUNDI 20/5/24	MARDI 21/5/24	MERCREDI 22/5/24	Végétarien JEUDI 23/5/24	VENDREDI 24/5/24
	Salade coleslaw BIO Céleri rémoulade BIO	Saucisson sec & cornichon SV: Œuf dur & mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette Concombres BIO vinaigrette	Salade iceberg & croûtons salade iceberg & maïs
Lundi de Pentecôte	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue SV: Cubes de saumon sauce barbecue	Filet de colin sauce oseille	Croque fromage végétarien	Paupiette de veau sauce moutarde SV: Filet de lieu sauce moutarde
	Blé BIO	Duo pommes de terre, ratatouille	Purée de carottes	Haricots romanos
	Purée de pomme Compote pomme/pêche	Saint Paulin Emmental	Flan chocolat Flan caramel	Muffin vanille aux pépites de chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature + sucre Jus de pomme	Galette bretonne Petit suisse sucré Jus d'ananas	Pain + barre de chocolat 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

	Végétarien		Menu Kids	
<b>LUNDI</b> 27/5/24	<b>MARDI</b> 28/5/24	<b>MERCREDI</b> 29/5/24	<b>JEUDI</b> 30/5/24	<b> VENDREDI</b> 31/5/24
Carottes râpées BIO Tomates BIO vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette Radis émincés vinaigrette		
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Chili végétarien	Normandin de veau sauce marengo	Steak haché sauce basilic Viande Française	Dos de colin meunière
SV: Steak de soja sauce ciboulette		SV: Saucisse végétale	SV: Filet de hoki sauce basilic	
Pommes de terre persillées	Riz BIO	Brisures de chou-fleur Torti	Pommes noisettes	Carottes Blé
	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre	Gouda Edam
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Brownie chocolat, noix de pécan	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain + confiture Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain au lait Lait nature Fruit de saison	Barre marbrée Yaourt aromatisé Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Petit suisse sucré 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
3/6/24	4/6/24	5/6/24	6/6/24	7/6/24
Salade de pâtes	Tomates BIO vinaigrette Chou blanc BIO vinaigrette		Concombres bulgares Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur & mayonnaise
Rôti de porc sauce aux pommes Issu de label rouge	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise	Boulettes d'agneau sauce orientale	Omelette BIO	Lasagnes au saumon
SV: Filet de merlu sauce aux pommes	SV: Pané de blé, fromage, épinards	SV: Boulettes de soja sauce orientale		
Petits pois	Trio carottes, navets, pommes de terre	Semoule BIO	Epinards béchamel Riz	*
Tomme noire Mimolette		Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	
	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Pastèque Melon

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit choco BN Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise	Moelleux fourré abricot Yaourt aromatisé Fruit de saison	Petits Beurre Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain + barre de chocolat Lait nature Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc sucré 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
10/6/24	11/6/24	12/6/24	13/6/24	14/6/24
Salade coleslaw BIO Céleri BIO rémoulade		Melon Pastèque		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)
Paupiette de veau sauce normande	Filet de lieu sauce paprika	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Pizza au fromage	Emincé de dinde sauce aigre douce Bleu Blanc cœur
SV: Paupiette de saumon sauce normande		SV: Palet végétarien à l'italienne		SV: Cubes de colin sauce aigre douce
Duo pommes de terre, haricots verts	Duo ratatouille, riz	Coquillettes BIO & fromage râpé	Salade de tomates	Carottes
Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	Emmental Saint Paulin	Flan chocolat Flan vanille nappé caramel	Carré de l'Est BIO Camembert BIO	Moelleux à la vanille
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Lait nature Fruit de saison	Barre marbrée Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme	Moelleux fourré choco-noisette Yaourt sucré Fruit de saison	Croissant Yaourt aromatisé Purée pomme/poire BIO	Galette bretonne 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

<b>LUNDI</b> 17/6/24	<b>Végétarien</b> <b>MARDI</b> 18/6/24	<b>MERCREDI</b> 19/6/24	<b>JEUDI</b> 20/6/24	<b> VENDREDI</b> 21/6/24
	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Radis émincés vinaigrette</b>		<b>Concombres BIO bulgares</b> <b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>	
<b>Wings de poulet saveur barbecue</b> <b>Viande Française, Issu fermier</b>  <b>SV: Filet de colin sauce tomate</b>	<b>Couscous végétarien</b> <b>(pois-chiches, légumes couscous, raisins secs)</b> 	<b>Rôti de porc sauce aux olives</b> <b>Issu de label rouge</b> 	<b>Ravioli de bœuf &amp; fromage râpé</b>  <b>SV: Ravioli aux légumes &amp; fromage râpé</b>	<b>Dos de colin meunière</b> 
<b>Pommes noisettes</b>	<b>Semoule BIO</b> 	<b>Brocolis</b> <b>Torti</b>	*	<b>Duo pommes de terre, épinards</b>
<b>Coulommiers BIO</b> <b>Pointe de Brie BIO</b> 	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> <b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 	<b>Edam</b> <b>Gouda</b>		<b>Tartare nature</b> <b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>
<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b> 		<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Liégeois vanille</b> <b>Liégeois chocolat</b>	<b>Melon</b> <b>Pastèque</b>

**GOÛTER**  
**Moelleux fourré abricot**  
**Petit suisse sucré**  
**Jus de pomme**

**GOÛTER**  
**Pain au lait**  
**Lait nature**  
**Fruit de saison**

**GOÛTER**  
**Barre pâtissière**  
**Fromage blanc nature + sucre**  
**Jus d'orange**

**GOÛTER**  
**Gâteau pompon**  
**Petits suisse aromatisé**  
**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

Végétarien

**LUNDI**

24/6/24

Tomates BIO vinaigrette

Salade coleslaw BIO



Boulettes de soja sauce curry



Lentilles

Petit suisse aromatisé BIO

Yaourt aromatisé BIO



**MARDI**

25/6/24

Normandin de veau sauce tomate

SV: Pané de blé, fromage, épinards

Haricots verts

Blé

Camembert BIO

Carré de l'Est BIO



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



**MERCREDI**

26/6/24

Pastèque

Melon

Filet de colin sauce ciboulette



Duo ratatouille, riz

Flan vanille nappé caramel

Flan chocolat

**JEUDI**

27/6/24

Rôti de bœuf froid & ketchup  
Race à viande



SV: Filet de hoki sauce basilic

Purée de pommes de terre

Mimolette

Tomme noire

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



**VENDREDI**

28/6/24

Salade fromagère (salade iceberg  
et dés d'emmental)

Salade des Alpilles (salade iceberg,  
bûche mi-chèvre et croûtons)

Chipolata (porc)

SV: Saucisse végétale

Brisures de choux-fleurs

Coquillettes

Moelleux au speculoos



**GOÛTER**

Biscuit chocolat BN

Petit suisse sucré

Jus d'orange

**GOÛTER**

Pain + confiture

Yaourt nature + sucre

Compote pomme/abricot

**GOÛTER**

Moelleux fourré choco-noisette

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

**GOÛTER**

Pain au lait

Yaourt sucré

Jus de pomme

**GOÛTER**

Barre marbrée (à couper)

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



ernier jour de classe



LUNDI 1/7/24	Végétarien MARDI 2/7/24	MERCREDI 3/7/24	JEUDI 4/7/24	VENREDI 5/7/24
	Tomates BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette		Melon Pastèque	
Sauté de bœuf BIO sauce printanière	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards	Tomate farcie	Filet de lieu sauce colombo	Nuggets de poulet
SV: Cubes de colin sauce printanière		SV: Tomate farcie végétarienne		SV: Nuggets de poisson
Petits-pois, carottes	*	Riz BIO	Duo blé, brunoise de légumes	Pommes noisettes & ketchup
Gouda Edam	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO		Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille (70%) Crème dessert caramel (30%)	Beignet

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Jus d'orange	Pain + Barre de chocolat Lait nature Fruit de saison	Carré fourré pomme Petit suisse aromatisé Purée pomme/banane	Barre pâtissière Yaourt nature sucré Fruit de saison	Gaufre Petit suisse sucré 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