



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

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

Menu Kids

LUNDI 27/5/24	Végétarien MARDI 28/5/24	MERCREDI 29/5/24	JEUDI 30/5/24	VENDREDI 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	*
Tomme noire		Petit moulé ail & fines herbes	Riz	
Mimolette		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 10/6/24	MARDI 11/6/24	MERCREDI 12/6/24	Végétarien JEUDI 13/6/24	VENDREDI 14/6/24
<p>Salade coleslaw BIO</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> 		<p>Melon</p> <p>Pastèque</p>		<p>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</p> <p>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)</p>
<p>Paupiette de veau sauce normande</p> <p>SV: Paupiette de saumon sauce normande</p> <p>Duo pommes de terre, haricots verts</p>	<p>Filet de lieu sauce paprika</p> 	<p>Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande</p>  <p>SV: Palet végétarien à l'italienne</p>	<p>Pizza au fromage</p> 	<p>Emincé de dinde sauce aigre douce Bleu Blanc cœur</p>  <p>SV: Cubes de colin sauce aigre douce</p>
<p>Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> 	<p>Duo ratatouille, riz</p> <p>Emmental</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Coquillettes BIO</p>  <p>& fromage râpé</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Carré de l'Est BIO</p>  <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>  <p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Carottes</p> <p>Moelleux à la vanille</p> 

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

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

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