



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle



Végétarien LUNDI 12/5/25	MARDI 13/5/25	MERCREDI 14/5/25	JEUDI 15/5/25	 VENDREDI 16/5/25
		<i>Concombres BIO bulgares</i> 	<i>Salade iceberg et croûtons</i>	
<i>Boulettes de soja sauce curry</i> 	<i>Steak haché de bœuf BIO sauce napolitaine</i> 	<i>Rôti de dinde au jus Issu de label rouge</i> 	<i>Emincé de boeuf sauce aux oignons Viande Française</i> 	<i>Filet de poisson pané & citron</i>
<i>Coquillettes BIO & fromage râpé</i> 	<i>SV: Palet végétarien montagnard</i>	<i>SV: Pané de blé, fromage, épinards</i>	<i>SV: Palet pois blé sauce aux oignons</i>	
<i>Petit moulé nature</i>	<i>Semoule BIO</i> 	<i>Carottes</i> <i>Boulgour</i>	<i>Riz</i> <i>Courgettes</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
<i>Compote pomme/abricot</i>	<i>Mimolette</i>			<i>Carré de l'Est BIO</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Moelleux au miel</i> 	<i>Fruit de saison</i>
GOÛTER <i>Biscuit choco BN</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Pain au chocolat</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Jus de pomme</i>	GOÛTER <i>Pain + confiture</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Gâteau pompon</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Purée de pomme</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 / Maternelle



Menu Kids

LUNDI 19/5/25	MARDI 20/5/25	MERCREDI 21/5/25	Végétarien JEUDI 22/5/25	VENDREDI 23/5/25
	Carottes râpées vinaigrette		Tomates BIO vinaigrette	Salade iceberg & croûtons
Filet de colin sauce normande	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue	Sauté de dinde sauce oseille Viande Française	Omelette BIO	Bolognaise de bœuf Viande Française
	 SV: Boulettes de soja sauce barbecue	 SV: Palet végétarien à l'italienne		 SV: Bolognaise aux lentilles
Blé	Riz BIO	Pommes de terre	Ratatouille	Torti BIO
 Coulommiers BIO	 Fromage blanc aromatisé	Brocolis		& fromage râpé
Fruit de saison		Saint Paulin	Beignet pomme	Mister freeze
		 Fruit de saison BIO		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Pain + confiture	Barre pâtissière	Galette bretonne	Pain de mie
Petit suisse sucré	Lait nature	Yaourt nature + sucre	Lait nature	Fromage
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Jus de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison

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

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/5/25	27/5/25	28/5/25	29/5/25	30/5/25
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Concombres vinaigrette		
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur  	Lasagnes ricotta, chèvre, épinards 	Emincé de boeuf sauce marengo Viande Française 	Ascension	
SV: Palet pois blé sauce ciboulette		SV: Saucisse végétale		
Pommes de terre persillées	*	Petit pois / carottes		
	Yaourt nature BIO + sucre 	Yaourt aromatisé BIO 		
Liégeois chocolat	Fruit de saison			

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain + confiture Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Pain au lait 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 / Maternelle



LUNDI 2/6/25	MARDI 3/6/25	MERCREDI 4/6/25	Végétarien JEUDI 5/6/25	VENDREDI 6/6/25
	Tomates vinaigrette		Concombres bulgares	
Raviolis de bœuf	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise	Boulettes d'agneau sauce orientale	Omelette BIO	Hachis parmentier
SV: Raviolis aux légumes	SV: Croque fromage végétarien	SV: Boulettes de soja sauce orientale		SV: Pamentier végétarien aux lentilles
*	Pommes de terre	Semoule BIO	Epinards béchamel	*
Petit moulé nature		Tomme noire	Riz	Pointe de Brie BIO
Mister Freeze	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Pastèque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit choco BN	Pain + barre de chocolat	Petits Beurre	Pain de mie	Pain au lait
Lait nature	Yaourt nature + sucre	Petit suisse sucré	Fromage	Fromage blanc nature + sucre
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Fruit de saison	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 / Maternelle

LUNDI 9/6/25	MARDI 10/6/25	MERCREDI 11/6/25	Végétarien JEUDI 12/6/25	VENDREDI 13/6/25
Lundi de Pentecôte	Filet de lieu sauce paprika 	Melon Emincé de dinde sauce aigre douce Bleu Blanc cœur   SV: Palet végétarien à l'italienne	Pizza au fromage 	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
	Ratatouille Pommes de terre	Coquillettes BIO & fromage râpé 	Salade iceberg	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande 
	Emmental		Semoule au lait	SV: Filet de colin sauce citron
	Fruit de saison BIO 	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO 	Carottes Blé
				Barre marbrée

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Pain + beurre Fromage blanc nature + sucre Purée pomme/banane	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 / Maternelle



Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/6/25	17/6/25	18/6/25	19/6/25	20/6/25
	Tomates vinaigrette	Salade de riz	Salade de maïs-tomate	
Wings de poulet saveur barbecue Viande Française, Issu fermier 	Couscous végétarien (pois-chiches, légumes couscous) 	Rôti de porc sauce aux olives Issu de label rouge 	Chili con carne (bœuf) VG: Chili sin carne	Dos de colin meunière 
SV: Nuggets de blé		SV: Palet pois blé sauce aux olives	VG: Chili sin carne	
Pommes noisettes & ketchup	Semoule BIO 	Brocolis Torti	Tortilla de blé	Pommes de terre Epinards
Pointe de Brie BIO 	Petit suisse nature + sucre			Tartare nature
Mister Freeze		Fruit de saison BIO 	Ranfanote salade de fruits (Salade de fruits exotiques aux épices)	Melon
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Petit suisse sucré Compote pomme/fraise	Pain au lait Lait nature Fruit de saison	Barre pâtissière Fromage blanc nature + sucre Purée pomme/poire BIO	Pain de mie Fromage Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre 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 / Maternelle



Végétarien

LUNDI

23/6/25

Tomates BIO vinaigrette



Croque fromage végétarien



Lentilles

Fromage blanc aromatisé

MARDI

24/6/25

Normandin de veau sauce tomate

SV: Pané de blé, fromage, épinards

Haricots verts

Blé

Camembert BIO



Fruit de saison

MERCREDI

25/6/25

Pastèque BIO



Filet de colin sauce ciboulette



Ratatouille

Riz

**Dessert lacté vanille nappé
caramel**

JEUDI

26/6/25

**Steak haché au jus
Viande Française**



SV: Filet de hoki sauce basilic

Purée de pommes de terre

Mimolette

Fruit de saison BIO



VENDREDI

27/6/25

Betteraves vinaigrette

Chipolata (porc)

SV: Saucisse végétale

Carottes persillées

Coquillettes & fromage râpé

Moelleux au speculoos



GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Lait nature

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + confiture

Yaourt nature + sucre

Jus d'orange

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait

Yaourt sucré

Compote pomme/pêche

GOÛTER

Barre marbrée

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 / Maternelle

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/6/25	1/7/25	2/7/25	3/7/25	4/7/25
Taboulé	Tomates vinaigrette		Melon BIO	
Sauté de bœuf BIO sauce printanière	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards	Tomate farcie	Filet de lieu sauce colombo	Nuggets de poulet
 SV: Burger pois blé sauce printanière	 *	SV: Boulettes de soja sauce tomate		SV: Filet de poisson pané
Petits-pois, carottes		Riz BIO	Blé	 Pommes noisettes & ketchup 
	Petit suisse nature BIO + sucre	Pointe de Brie	Brunoise de légumes	Petit moulé nature
Fruit de saison		Fruit de saison	Crème dessert caramel	Mister Freeze
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon	Pain + Barre de chocolat	Petits beurre	Barre pâtissière	Madeleine
Yaourt nature + sucre	Lait nature	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature sucré	Petit suisse sucré
Jus d'orange	Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	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