



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Élémentaire



LUNDI 3/3/25	MARDI 4/3/25	MERCREDI 5/3/25	Végétarien JEUDI 6/3/25	VENDREDI 7/3/25
	Salade coleslaw BIO Céleri BIO sauce cocktail			
Tomate farcie	Emincé de dinde façon Moqueca Brésilienne Bleu Blanc Cœur	Filet de colin sauce tandoori	Tarte au fromage	Sauté de bœuf BIO sauce oignons
SV: Tomate farcie végétarienne	SV: Boulettes de soja sauce moqueca			SV: Filet de poisson pané
Boulgour BIO	Riz jaune (riz au curcuma)	Epinards béchamel Torti	Salade iceberg	Brocolis Pommes de terre
Edam Gouda		Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Pointe de Brie Coulommiers
Fruit de saison Fruit de saison	Beignet chocolat noisette	Fruit de saison Fruit de saison	Purée pomme BIO Purée pomme/pêche BIO	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER Gâteau pompon Petit suisse aromatisé Compote pomme/fraise	GOÛTER Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	GOÛTER Madeleine Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Pain au lait Petit suisse sucré Jus d'orange

LEGENDE














- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Agriculture biologique
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Élémentaire

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/3/25	11/3/25	12/3/25	13/3/25	14/3/25
<p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Pomelos</p> 	<p>Chakalaka </p> <p><i>(haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry)</i></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Endives & croûtons</p>	<p>Potage courgette, vache qui rit</p> 	<p>Saucisson sec & cornichon</p> <p>SP/SV: Œuf dur mayonnaise</p>
<p>Rôti de porc sauce moutarde Issu de label rouge</p>   <p>SV: Filet de colin sauce moutarde</p>	<p>Riz BIO</p>  <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Normandin de veau sauce chasseur</p> <p>SV: Burger pois blé sauce chasseur</p>	<p>Axoa de bœuf (égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre)</p>  <p>SV: Axoa végétarien (au soja)</p>	<p>Dos de colin meunière</p> 
<p>Blé</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Carottes persillées</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Carottes persillées</p> <p>Coquillettes</p>	<p>*</p>	<p>Purée de potiron</p>
<p>Petit suisse nature BIO + confit </p> <p>Yaourt nature BIO + confiture</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Petit suisse aromatisé BIO</p>
<p>GOÛTER</p> <p>Galette bretonne</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain + confiture</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain de mie</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Compote pomme/fraise</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Barre marbrée</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Purée de pomme</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 / Élémentaire

LUNDI 17/3/25	MARDI 18/3/25	MERCREDI 19/3/25	JEUDI 20/3/25	Végétarien VENDREDI 21/3/25
	Salade coleslaw Chou rouge à la grenadine	Concombres BIO bulgares Céleri BIO sauce cocktail	Carottes râpées vinaigrette Salade iceberg & maïs	
Filet de merlu sauce marengo 	Sauté de bœuf sauce paprika Viande Française  SV: Filet de lieu sauce paprika	Cuisse de poulet sauce normande Bleu Blanc Cœur   SV: Omelette	Saucisse fumée (porc) SV: Saucisse végétarienne 	Raviolis de légumes & fromage râpé 
Printanière de légumes (pommes de terre, haricots verts, carottes, petits pois, oignons)	Semoule BIO 	Haricots plats Riz	Lentilles	*
Coulommiers Pointe de Brie	Yaourt aromatisé BIO  Petit suisse aromatisé BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Petit Louis chanteneige Fruit de saison BIO  fruit de saison BIO
GOÛTER Pain + confiture Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Biscuit chocolat BN Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Galette St Michel Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Pain + barre de chocolat Petit suisse sucré Compote pomme/abricot

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 / Élémentaire

LUNDI 24/3/25		MARDI 25/3/25		MERCREDI 26/3/25		Végétarien JEUDI 27/3/25		VENDREDI 28/3/25	
Carottes râpées BIO vinaigrette				Concombres vinaigrette		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)		Potage légumes BIO	
Céleri BIO rémoulade				Chou blanc vinaigrette		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)			
Paupiette de veau sauce crème		Sauté de bœuf BIO sauce barbecue		Rôti de dinde au jus Issu de label rouge		Omelette BIO		Filet de colin sauce citron	
SV: Galette de lentilles, boulgour et légumes		SV: Cubes de colin sauce barbecue		SV: Palet végétarien maraîcher					
Haricots beurre		Courgettes persillées		Lentilles		Epinards béchamel		Petits pois carottes	
Pommes de terre		Blé				Torti & fromage râpé		Riz	
		Camembert		Petit suisse aromatisé BIO					
		Carré de l'Est		Yaourt aromatisé BIO					
Moelleux à la vanille		Fruit de saison				Dessert lacté vanille nappé caramel		Fruit de saison	
		Fruit de saison				Dessert lacté chocolat		Fruit de saison	
GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER	
Gâteau pompon		Pain de mie + confiture		Pain au lait		Pain		Moelleux fourré fraise	
Yaourt nature + sucre		Fromage blanc sucré		Lait nature		Fromage à tartiner		Petit suisse sucré	
Fruit de saison		Jus d'orange		Fruit de saison		Fruit de saison		Purée 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 / Élémentaire

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/3/25	1/4/25	2/4/25	3/4/25	4/4/25
Carottes râpées BIO vinaigrette Céleri BIO vinaigrette	Pomelos Betteraves		Concombres vinaigrette (70%) Salade iceberg (30%)	
Emincé de dinde sauce provençale Bleu Blanc Cœur	Burger pois blé sauce espelette	Boulettes d'agneau sauce orientale	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise	Filet de lieu sauce ciboulette
SV: Cubes de colin sauce provençale	SV: Burger pois blé sauce espelette	SV: Boulettes de soja sauce orientale	SV: Pané de blé, fromage, épinards	
Pommes de terre Haricots verts	Riz Ratatouille	Semoule BIO	Purée de brocolis	Boulgour BIO
		Le Carré Président Vache Picon	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO
Cocktail de fruits au sirop Pêches au sirop	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison Fruit de saison

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN Petit suisse sucré Fruit de saison	Moelleux fourré choco-noisette Yaourt sucré Fruit de saison	Petits Beurre Petit suisse sucré Compote pomme/abricot	Croissant Lait nature Fruit de saison	Galette St Michel 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 / Élémentaire

Menu Kids Végétarien

LUNDI 7/4/25	MARDI 8/4/25	MERCREDI 9/4/25	JEUDI 10/4/25	VENDREDI 11/4/25
		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)	Œuf dur mayonnaise	Concombres BIO sauce bulgare Céleri BIO sauce cocktail
Cuisse de poulet sauce colombo Bleu Blanc Cœur	Normandin de veau sauce crème	Dos de colin meunière	Pizza au fromage	Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française
SV: Filet de merlu sauce colombo	SV: Nuggets de blé			SV: Burger pois blé sauce goulash
Pommes noisettes	Coquillettes Brunoise de légumes	Blé BIO	Salade iceberg & croûtons	Petits pois carottes
Carré de l'Est BIO Camembert BIO	Emmental Saint Paulin			
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Petit suisse aromatisé Purée de pomme	Barre marbrée Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme	Pain de mie Fromage à tartiner Fruit de saison	Pain + confiture Lait nature Fruit de saison	Galette bretonne Lait nature Purée pomme/poire BIO

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 / Élémentaire

VACANCES

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/4/25	15/4/25	16/4/25	17/4/25	18/4/25
	Salade coleslaw BIO 		Concombres vinaigrette	
Couscous végétarien (pois-chiches & légumes couscous) 	Rôti de porc sauce dijonnaise Issu de label rouge 	Cordon bleu de volaille 	Sauté de bœuf sauce basquaise Viande Française 	Filet de lieu sauce aux oignons
	SV: Boulettes de soja sauce dijonnaise	SV: Filet de poisson pané	SV: Omelette	
Semoule BIO 	Trio carottes / navet / pommes de terre	Torti BIO & fromage râpé	Riz	Purée de pommes de terre
Coulommiers		Edam	Ratatouille	Petit moulé nature
Fruit de saison	Moelleux à la fleur d'oranger 	Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré abricot	Pain au lait	Barre pâtissière	Gâteau pompon	Pain + barre de chocolat
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Fromage blanc nature + sucre	Lait nature	Yaourt nature + sucre
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	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 / Élémentaire

VACANCES

LUNDI 21/4/25	Végétarien MARDI 22/4/25	MERCREDI 23/4/25	JEUDI 24/4/25	VENDREDI 25/4/25
		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)</i>	
LUNDI DE Pâques	<i>Boulette de soja sauce curry</i>	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i>	<i>Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande</i>	<i>Cubes de colin aux 3 céréales</i>
	<i>Boulgour BIO</i>	<i>Riz aux petits légumes</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Epinards béchamel</i>
	<i>Camembert</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Courgettes</i>	<i>Blé</i>
	<i>Fruit de saison</i>		<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	<i>Pain + confiture</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i>	<i>Pain de mie</i>	<i>Barre marbrée</i>
	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Fromage à tartiner</i>	<i>Lait nature</i>
	<i>Jus d'orange</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/pêche</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 / Élémentaire














Chocolat à la fête

Végétarien LUNDI 28/4/25	 MARDI 29/4/25 	MERCREDI 30/4/25	JEUDI 1/5/25	 VENDREDI 2/5/25
	Carottes, céleri râpé et pommes Betteraves	Salade iceberg Concombres vinaigrette		
Lentilles à l'indienne 	Sauté de veau sauce printanière Viande Française 	Filet de colin sauce estragon 		Lasagnes bolognaise
Riz BIO 	SV: Cubes de colin sauce printanière	Semoule BIO 	FETE DU TRAVAIL 	SV: Lasagnes saumon *
Gouda Edam	Pommes de terre Haricots verts	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre		Petit Louis Chanteneige
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Maelleux au chocolat Chocolat de Pâques			Purée de pomme BIO Purée pomme/banane BIO 



GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise	Pain + Barre de chocolat Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Barre pâtissière Lait nature Compote pomme/pêche	Madeline Yaourt nature 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