



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

LUNDI 4/11/24	MARDI 5/11/24	MERCREDI 6/11/24	Végétarien JEUDI 7/11/24	VENDREDI 8/11/24
	Carottes râpées vinaigrette (70%) Céleri vinaigrette (30%)		Concombres BIO bulgare Salade coleslaw BIO	
Rôti de porc sauce tomate Issu de label rouge 	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons  	Boulettes d'agneau sauce orientale	Lentilles à la tomate 	Filet de merlu sauce ciboulette 
SV: Palet végétarien à l'italienne	SV: Cubes de poisson sauce aux oignons	SV: Boulette de soja sauce orientale		
Haricots verts persillés	Méli-mélo de pommes de terre et courgettes gratiné	Semoule BIO 	Torti BIO  & fromage râpé	Epinards béchamel
Blé		Fromage à tartiner nature Fromage à tartiner ail & fines herbes	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Riz
Gouda		Fruit de saison		Pointe de Brie BIO  Coulommiers BIO 
Edam	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison Fruit de saison
Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 		Fruit de saison		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière Petit suisse aromatisé Compote pomme/abricot	Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Moelleux fourré abricot Fromage blanc sucré Jus de pomme	Madeleine Lait nature Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse sucré 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 11/11/24	MARDI 12/11/24	MERCREDI 13/11/24	JEUDI 14/11/24	VENDREDI 15/11/24
		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Potage poireaux, pommes de terre</i>	<i>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</i>
		<i>Céleri BIO rémoulade</i>		<i>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)</i>
<i>Armistice</i>	<i>Brisures de chou-fleur sauce fromagère "Club des gourmeurs"</i>	<i>Emincé de bœuf sauce paprika Viande Française</i>	<i>Dos de colin meunière</i>	<i>Cuisse de poulet au jus Bleu blanc cœur</i>
	<i>SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux</i>	<i>SV: Cubes de poisson sauce colombo</i>		
	<i>Coquillettes BIO</i>	<i>Blé</i>	<i>Mélange riz et ratatouille</i>	<i>Méli-mélo de pommes de terre et carottes</i>
	<i>Pont l'Evêque AOP</i>			
	<i>Tomme noire</i>			
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Moelleux au chocolat</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	<i>Barre marbrée</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Biscuit chocolat BN</i>	<i>Pain + Fromage</i>
	<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Lait nature</i>
	<i>Purée pomme/banane</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit de saison</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 18/11/24	MARDI 19/11/24	MERCREDI 20/11/24	Végétarien JEUDI 21/11/24	VENDREDI 22/11/24
	Salade coleslaw BIO Céleri BIO sauce cocktail		Concombres vinaigrette (70%) Salade iceberg (30%)	
Sauté de bœuf BIO sauce marengo	Rôti de dinde sauce diable Issu de label rouge	Cordon bleu de volaille	Omelette BIO	Filet de lieu sauce citron
 			 	
SV: Filet de colin sauce marengo	SV: Burger pois, blé sauce diable	SV: Nuggets de poisson		
Boullgour aux petits légumes	Lentilles	Purée de haricots verts	Pommes de terre sautées	Epinards béchamel BIO
Coulommiers BIO	Yaourt aromatisé BIO	Saint Paulin		Blé BIO 
Pointe de Brie BIO 	Fromage blanc nature BIO + sucre 	Emmental		Fromage à tartiner
Fruit de saison		Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fromage fondu
Fruit de saison		Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO 
				Fruit de saison BIO 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + beurre	Céréales	Barre pâtissière	Pain + pâte à tartiner	Moelleux fourré choco-noisette
Fromage blanc nature sucré	Lait nature	Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Lait nature
Jus d'orange	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Fruit de saison	Purée 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

 LUNDI 25/11/24	MARDI 26/11/24	MERCREDI 27/11/24	Végétarien JEUDI 28/11/24	Menu Kids VENDREDI 29/11/24
			Potage légumes (carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, céleri, haricots, petits pois, crème) 	Concombres vinaigrette
Sauté de poulet sauce miel & abricot Bleu Blanc Cœur "Club des goûteurs"   SV: Boulette de soja sauce miel & abricot	Filet de colin sauce provençale 	Normandin de veau sauce aurore SV: Filet de merlu sauce aurore	Pizza au fromage 	Lasagne bolognaise SV: Lasagne saumon
Riz créole	Mélange pommes de terre et ratatouille	Semoule BIO 	Salade iceberg	*
Yaourt nature BIO + sucre  Fromage blanc nature BIO + sucre	Petit suisse aromatisé BIO  Petit suisse nature BIO + sucre	Camembert Carré de l'Est		
Moelleux à la fleur d'oranger 	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Purée pomme/fraise BIO  Purée de pomme BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel (40%) Dessert lacté chocolat (60%)	Muffin au chocolat
GOÛTER Gâteau Pompon Yaourt nature aromatisé Fruit de saison	GOÛTER Pain + confiture Lait nature Purée pomme/banane	GOÛTER Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison	GOÛTER Barre marbrée Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Croissant Briquette de lait chocolaté

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	 CLUB GOÛTEURS	 Groupe d'enfants qui testent et valident de nouvelles recettes

* Fruits selon approvisionnement



Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains



LUNDI 2/12/24	MARDI 3/12/24	MERCREDI 4/12/24	JEUDI 5/12/24	VENDREDI 6/12/24
	Salade coleslaw BIO Céleri BIO rémoulade		Concombres bulgares	
Tortelloni BIO provençale sauce tomate	Sauté de bœuf BIO sauce goulash	Tomate farcie	Rôti de dinde sauce aux pommes Issu de label rouge	Filet de merlu sauce 4 épices
*	SV: Filet de colin sauce aux oignons	SV: Tomate farcie végétarienne sauce tomate	SV: Croque fromage végétarien	
	Poêlée de pommes de terre et haricots verts	Riz BIO	Coquillettes BIO aux petits légumes gratiné	Epinards béchamel
Pont l'Evêque AOP		Fromage fondu	Yaourt aromatisé BIO	Blé
Mimolette		Fromage à tartiner	Yaourt nature BIO + sucre	Pointe de Brie BIO
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO		Coulommiers BIO
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO		Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN Lait nature Purée pomme/fraise	Moelleux fourré choco-noisette Yaourt nature 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 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 9/12/24	Végétarien MARDI 10/12/24	MERCREDI 11/12/24	JEUDI 12/12/24	VENDREDI 13/12/24
		Concombres BIO vinaigrette (70%) Céleri BIO rémoulade (30%)	Potage courgette, vache qui rit	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Chili végétarien	Filet de poisson pané	Ravioli de bœuf et fromage râpé	Emincé de bœuf sauce tomate Viande Française
SV: Cubes de poisson sauce citron			SV: Ravioli aux légumes & fromage râpé	SV: Filet de lieu sauce tomate
Pommes noisettes	Riz BIO	Brisures de chou-fleur persillées Pâtes: Torti	*	Purée de pommes de terre
Emmental Saint Paulin	Petit suisse aromatisé BIO Petit suisse nature BIO + sucre			
Compote pomme/abricot Compote pomme/fraise	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Beignet chocolat noisette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Céréales Lait nature Fruit de saison	Barre marbrée Fromage blanc aromatisé Compote pomme/banane	Moelleux fourré fraise Yaourt sucré Fruit de saison	Croissant Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain + Fromage Lait nature Fruit de saison

LEGENDE



* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

Végétarien



Repas de Noel

LUNDI
16/12/24

Betteraves vinaigrette
Macédoine mayonnaise

Saucisse fumée

SV: *Saucisse végétale*

Lentilles

Yaourt aromatisé BIO
Yaourt nature BIO + sucre

MARDI
17/12/24

Boulette de soja sauce espelette
"Club des goûteurs"
VÉGÉTARIEN

Brocolis béchamel gratiné
Pommes de terre

Fromage à tartiner nature
Fromage à tartiner ail & fines herbes

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

MERCREDI
18/12/24

Potage haricots verts, crème

Bolognaise de bœuf
Viande Française

SV: *Burger pois, blé sauce tomate*

Coquillettes BIO
& *fromage râpé*

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

19/12/24

Filet de lieu sauce paprika

Mélange: Riz, ratatouille

Coulommiers BIO
Pointe de Brie BIO

Purée de pomme BIO
Purée pomme/pêche BIO

VENDREDI
20/12/24

Filet de lieu sauce paprika

Mélange: Riz, ratatouille

Coulommiers BIO
Pointe de Brie BIO

Purée de pomme BIO
Purée pomme/pêche BIO

GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Yaourt sucré
Jus d'orange

GOÛTER

Pain + pâte à tartiner
Petit suisse aromatisé
Purée de pomme

GOÛTER

Barre pâtissière
Fromage blanc sucré
Jus de pomme

GOÛTER

Gâteau Pompon
Petit suisse sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait
Fromage blanc 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
- Groupe d'enfants qui testent et valident de nouvelles recettes

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains



VACANCES

LUNDI

23/12/24

Carottes râpées BIO vinaigrette



**Sauté de bœuf sauce champignons
Race à viande**



SV: Cubes de colin sauce champignons

Semoule BIO



Petit suisse aromatisé

MARDI

24/12/24

**Cuisse de poulet rôti au jus
Viande française**

**SV: Pané de sarrasin, lentilles,
poireaux**

Pommes noisettes

& ketchup

Camembert

Carré abricot

MERCREDI

25/12/24

NOEL

Végétarien

JEUDI

26/12/24

**Potage cultivateur
(poireaux, navets, carottes,
pommes de terre. crème)**



Tarte au fromage



Salade iceberg

Yaourt nature BIO + sucre



VENDREDI

27/12/24

Concombre BIO vinaigrette



Filet de poisson pané



**Purée 3 légumes
(pomme de terre, haricot vert,
carotte, chou fleur)**

**Dessert lacté vanille nappé
caramel**

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Lait nature
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + confiture
Fromage blanc sucré
Jus de pomme

GOÛTER

Pain au lait
Barre de chocolat
Compote pomme/pêche

GOÛTER

Barre marbrée
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



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

VACANCES

LUNDI 30/12/24	MARDI 31/12/24	MERCREDI 1/1/25	Végétarien JEUDI 2/1/25	VENDREDI 3/1/25
Salade coleslaw BIO	Betteraves & dés d'emmental	NOUVEL AN	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)	Potage dubarry (chou-fleur)
Manchons de poulet saveur barbecue Issu fermier, Viande Française	Filet de lieu sauce crème		Croque fromage végétarien	Lasagnes bolognaise
SV: Burger pois blé sauce ciboulette	Pommes de terre persillées		Purée de carottes	SV: Lasagne saumon
Torti BIO & fromage râpé				*
				Yaourt aromatisé BIO
Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO			

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature sucré Jus d'orange		Madeleine Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain au lait 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