



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains



Menu Kids

| LUNDI 2/9/24 | MARDI 3/9/24 | MERCREDI 4/9/24 | Végétarien JEUDI 5/9/24 | VENDREDI 6/9/24 |
|--------------------------|---|--|---------------------------------|-------------------------------|
| Tomates BIO vinaigrette | | | Concombres vinaigrette | |
| Lasagnes au saumon | Nuggets de blé | Sauté de bœuf BIO sauce marengo (tomate, oignon, champignon, carotte) | Omelette BIO | Steak haché BIO au jus |
| * | Duo: pommes de terre, courgettes persillées | SV: Filet de merlu sauce ciboulette | Purée de carottes | SV: Croque fromage végétarien |
| | Camembert | Brunoise de légumes | Petit suisse aromatisé BIO | Duo: Riz, ratatouille |
| | Carré de l'Est | Boulgour | Petit suisse nature BIO + sucre | Fromage à tartiner |
| Brownie & crème anglaise | Fruit de saison BIO | Edam | | Fromage fondu |
| | Fruit de saison BIO | Gouda | | Melon BIO |
| | | Mister Freeze | | Pastèque BIO |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Barre pâtissière | Pain + barre de chocolat | Madeleine | Pain + confiture | Pain au lait |
| Petit suisse aromatisé | Lait nature | Yaourt nature + sucre | Lait nature | Fromage blanc nature + sucre |
| Fruit de saison | Purée de pomme | Compote pomme/fraise | Fruit de saison | Jus de pomme |

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- 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 9/9/24 | MARDI 10/9/24 | MERCREDI 11/9/24 | JEUDI 12/9/24 | VENDREDI 13/9/24 |
|--|---|--|---|---|
| Tomates vinaigrette Salade coleslaw | | Pastèque Melon | | Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade iceberg et fêta |
| Couscous végétarien (légumes couscous, pois chiches, raisins) | Sauté de bœuf BIO sauce barbecue SV: Filet de colin sauce citron | Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur SV: Omelette | Filet de lieu sauce ciboulette | Paupiette de veau sauce forestière SV: Boulette de soja sauce forestière |
| Semoule BIO | Epinards Pommes de terre vapeur persillées | Petit pois - carottes | Torti BIO | Haricots plats Boulgour |
| Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO + sucre | Mimolette | | Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO | |
| | Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO | Crème dessert chocolat Crème dessert vanille | Fruit de saison Fruit de saison | Tarte normande aux pommes |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|--|--|---|---|
| Barre marbrée Lait nature Fruit de saison | Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature + sucre Compote pomme/fraise | Galette St Michel Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison | Pain + Barre de chocolat Yaourt nature + sucre Jus d'orange | Gâteau pompon 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 | Pêche Française | 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 16/9/24 | MARDI 17/9/24 | MERCREDI 18/9/24 | JEUDI 19/9/24 | Végétarien VENDREDI 20/9/24 |
|---|--|--|--|--|
| | <i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> <i>Céleri BIO rémoulade</i> | | | <i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Terrine de légumes + mayonnaise</i> |
| <i>Filet de colin sauce citron</i>  | <i>Sauté de poulet sauce tomate</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>   | <i>Jambon de porc</i> <i>V viande Française, Bleu Blanc Cœur</i>   | <i>Rôti de bœuf froid + ketchup</i> <i>Race à viande</i>  | <i>Pizza au fromage</i>  |
| | <i>SV: Pané de blé, fromage, épinards</i> | <i>SV: Saucisse végétale</i> | <i>SV: Filet de lieu sauce napolitaine</i> | |
| <i>Pommes de terre persillées</i> | <i>Duo: Riz, ratatouille</i> | <i>Coquillettes</i> <i>& fromage râpé</i> | <i>Trio carottes, navets, pommes de terre</i> | <i>Salade iceberg</i> |
| <i>Fromage à tartiner ail & fines herbes</i> <i>Fromage à tartiner nature</i> | | <i>Saint Paulin</i> <i>Emmental</i> | <i>Carré de l'Est</i> <i>Camembert</i> | <i>Petit suisse aromatisé BIO</i> <i>Petit suisse nature BIO + sucre</i> |
| <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i> | <i>Dessert lacté chocolat</i> <i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i> | <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i> | <i>Mister Freeze</i> | |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--|--|--|--|---|
| <i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Compote pomme/pêche</i> | <i>Pain + Beurre</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Jus de pomme</i> | <i>Biscuit choco BN</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Purée pomme</i> | <i>Pain au chocolat</i> <i>Lait nature</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 23/9/24 | MARDI 24/9/24 | MERCREDI 25/9/24 | Végétarien JEUDI 26/9/24 | VENDREDI 27/9/24 |
|--|---|--|---|---|
| Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette | | Pomelos + sucre Concombres vinaigrette | | Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton) Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) |
| Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge | Sauté de bœuf sauce paprika Race à viande | Normandin de veau sauce aux oignons | Boulette de soja sauce curry | Filet de merlu sauce crème |
| SV: Palet végétarien montagnard | SV: Cubes de merlu sauce paprika | SV: Croque fromage végétarien | | |
| Duo: haricots verts, pommes de terre | Pommes de terre noisettes | Coquillettes | Semoule BIO | Epinards Riz |
| Yaourt aromatisé BIO Fromage blanc nature BIO + sucre | Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO | | Gouda Edam | |
| | Fruit de saison Fruit de saison | Liégeois chocolat Liégeois vanille | Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO | Moelleux à la vanille |
| GOÛTER Madeleine Lait nature Fruit de saison | GOÛTER Barre marbrée Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise | GOÛTER Pain + Confiture Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison | GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Jus d'orange | GOÛTER Galette St Michel 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

Végétarien

| LUNDI 30/9/24 | MARDI 1/10/24 | MERCREDI 2/10/24 | JEUDI 3/10/24 | VENDREDI 4/10/24 |
|---|--|--|---|--|
| | Tomate vinaigrette Chou rouge vinaigrette | | Céleri rémoulade Salade iceberg & croûtons | |
| Boulette d'agneau sauce olive | Filet de colin sauce ciboulette  | Sauté de dinde sauce printanière Issu de label rouge  | Raviolis farcis BIO aux épinards sauce tomate   | Rôti de bœuf froid + ketchup Race à viande  |
| SV: Boulettes de soja sauce olive | | SV: Galette de lentilles, boulgour et légumes | | SV: Croque fromage végétarien |
| Semoule | Pommes de terre persillées | Courgettes | * | Purée 3 légumes (haricot vert, carotte, chou fleur, pomme de terre) |
| Mimolette | | Fromage à tartiner Fromage à tartiner | Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO + sucre  | Camembert Carré de l'Est |
| Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO  | Dessert lacté chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel | Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO  | | Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO  |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--|--|--|---|---|
| Pain + Barre de chocolat Petit suisse aromatisé Jus de pomme | Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre Fruit de saison | Pain au lait Petit suisse nature sucré Compote pomme/abricot | Pain + Beurre Lait nature Fruit de saison | Barre pâtissière Fromage blanc 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

| LUNDI 7/10/24 | MARDI 8/10/24 | MERCREDI 9/10/24 | Végétarien JEUDI 10/10/24 | VENDREDI 11/10/24 |
|--|---|---|---|---|
| | Tomates vinaigrette Pomelos + sucre | | | Concombres BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette |
| Paupiette de veau sauce normande | Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons | Rôti de porc sauce aigre douce Issu de label rouge | Tarte au fromage | Filet de lieu sauce tomate |
| SV: Burger pois blé sauce normande | SV: Filet de colin sauce aux oignons | SV: Omelette | | |
| Haricots verts Coquillettes | Carottes | Lentilles | Salade iceberg | Riz Epinards |
| Edam Gouda | Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé | Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO | Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre | |
| Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO | | Fruit de saison Fruit de saison | Fruit de saison Fruit de saison | Crème dessert vanille Crème dessert caramel |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|--|--|---|---|
| Madeleine Fromage blanc sucré Purée pomme/poire BIO | Pain + Confiture Lait nature Fruit de saison | Moelleux fourré abricot Yaourt nature sucré Jus d'orange | Céréales Lait nature Purée de pomme | Barre marbrée 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

Escale du goût en méditerranée

|  Italie LUNDI |  Liban MARDI | MERCREDI |  Grèce JEUDI |  Espagne VENDREDI |
|---|---|---|---|--|
| 14/10/24 | 15/10/24 | 16/10/24 | 17/10/24 | 18/10/24 |
| Tomate mozzarella | Taboulé de boulgour (boulgour, pois-chiches, menthe, tomates, concombres) | | Concombre BIO féta  | |
| Polpette (boulettes de boeuf) sauce napolitaine Viande Française  SV: Boulettes de soja sauce napolitaine | Falafel  | Cordon bleu de volaille  SV: Poisson pané | Moussaka (aubergines, tomates, huile d'olive, bœuf) SV: Lasagne ricotta, chèvre, épinards | Paëlla au poisson  (cubes de colin sauce safrané) |
| Penne rigate & fromage râpé | Carottes persillées | Purée de pommes de terre | * | Riz à paëlla |
| Raisin BIO  | Semoule au lait | Mimolette Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO | Fromage blanc BIO + miel  | Fromage à tartiner: Brebis crème Minis beignets |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--|--|--|--|--|
| Biscuit chocolat BN Lait nature Purée de pomme | Barre pâtissière Lait nature Fruit de saison | Pain + Barre de chocolat Yaourt sucré Purée pomme/banane | Croissant Petit suisse aromatisé Fruit de saison | Pain + Confiture 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



VACANCES

LUNDI

21/10/24

Céleri BIO vinaigrette



Normandin de veau sauce provençale

SV: Filet de lieu sauce provençale

Haricots verts

Coquillettes

Yaourt aromatisé BIO



Végétarien

MARDI

22/10/24

Palet végétarien maraîcher



Brisures de chou-fleur persillées

Boulgour

Coulommiers BIO



Fruit de saison BIO



MERCREDI

23/10/24

Carottes râpées BIO vinaigrette



Filet de colin sauce ciboulette



Semoule BIO



Liégeois chocolat

JEUDI

24/10/24

Sauté de bœuf sauce goulash
Race à viande
(tomate, paprika, oignon, carotte)



SV: Omelette au fromage

Pommes noisettes

& ketchup

Saint Paulin

Fruit de saison BIO



VENDREDI

25/10/24

Salade fromagère
(salade iceberg et dés d'emmental)

Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur



SV: Croque fromage végétarien

Duo: pommes de terre, ratatouille

Ile flottante

GOÛTER

Galette bretonne

Lait nature

Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Fromage blanc nature + sucre

Purée pomme/banane

GOÛTER

Pain + Beurre

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

GOÛTER

Barre marbrée

Yaourt nature sucré

Jus d'orange

GOÛTER

Madeleine

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

VACANCES

| LUNDI 28/10/24 | MARDI 29/10/24 | MERCREDI 30/10/24 | VÉGÉTARIEN JEUDI 31/10/24 | VENREDI 1/11/24 |
|---|---|---|---|---|
|  |  | | | |
| Chaudron de la sorcière (Tomate farcie) | Sauté de bœuf BIO sauce potiron | Brevage du vampire (velouté de tomate) | Salade iceberg vinaigrette & maïs | |
| SV: Tomate farcie végétarienne | SV: Cubes de poisson sauce potiron | Filet de poisson pané | Burger pois blé sauce aux oignons | TOUSSAINT |
| Riz BIO | Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricot vert, carotte, oignon) | Pâtes: Torti BIO | Purée de citrouille (potiron) |  |
| Camembert | Mimolette | | Petit suisse aromatisé BIO | |
| Mousse au chocolat au lait | Fruit de saison BIO | Fruit de saison | |  |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Pain au lait Yaourt nature + sucre Fruit de saison | Pain + Confiture Petit suisse sucré Purée de pomme | Barre pâtissière Yaourt nature sucré Jus de pomme | Moelleux fourré fraise 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 | | | | |