



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

Elémentaire



LUNDI 1/9/25	MARDI 2/9/25	MERCREDI 3/9/25	Végétarien JEUDI 4/9/25	Menu Kids VENDREDI 5/9/25
Carottes râpées BIO vinaigrette				Melon
Melon BIO 				Pastèque
Lasagnes au saumon 	Nuggets de blé	Sauté de bœuf BIO sauce marengo 	Omelette BIO 	Hot dog (saucisse de volaille, pain à hot dog, ketchup)
*	& ketchup 	SV: Palet pois blé sauce marengo	Purée de carottes	Hot dog sans viande (saucisse végétale, pain à hot dog, ketchup)
	Pommes de terre	Brunoise de légumes		Frites
	Courgettes persillées	Coquillettes		
	Carré de l'Est BIO 	Edam	Petit suisse aromatisé BIO 	
	Camembert BIO	Gouda	Petit suisse nature BIO + sucre	
Liégeois chocolat (70%)	Prune BIO 	Raisin blanc	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Mister freeze
Liégeois vanille (30%)	Raisin noir BIO 	Poire		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière	Pain + Confiture	Madeleine	Moelleux fourré choco-noisette	Pain au lait
Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature + sucre	Lait nature	Fromage blanc nature + sucre
Pomme	Purée de pomme	Compote pomme/fraise	Banane	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

Elémentaire

Végétarien

LUNDI

8/9/25

Tomates vinaigrette (70%)

Salade coleslaw (30%)

Boulettes de soja sauce orientale



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO + sucre

MARDI

9/9/25

Emincé de bœuf sauce barbecue
Viande Française



SV: Filet de colin sauce napolitaine

Haricots verts

Pommes de terre

Mimolette

Tomme noire

Raisin noir BIO



Raisin blanc BIO

MERCREDI

10/9/25

Pastèque

Melon

Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur



SV: Omelette

Petit pois - carottes

Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

JEUDI

11/9/25

Macédoine mayonnaise

Chou-fleur sauce cocktail

Filet de lieu sauce ciboulette



Torti BIO



& fromage râpé

Poire BIO



Prune BIO

VENDREDI

12/9/25

Jambon (porc)
Bleu Blanc Cœur

SV: Emincé végétal sauce
forestière

Purée de pommes de terre

Fromage blanc nature + sucre

Fromage blanc aromatisé

Gâteau au miel

GOÛTER

Barre marbrée

Lait nature

Prune

GOÛTER

Moelleux fourré fraise

Fromage blanc nature + sucre

Compote pomme/fraise

GOÛTER

Gâteau pompon

Fromage blanc aromatisé

Banane

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt nature + sucre

Jus d'orange

GOÛTER

Pain

Vache Picon

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

Elémentaire

LUNDI 15/9/25	MARDI 16/9/25	MERCREDI 17/9/25	JEUDI 18/9/25	Végétarien VENDREDI 19/9/25
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>			<i>Œuf dur mayonnaise</i>
	<i>Céleri BIO rémoulade</i>			<i>Terrine de légumes</i>
<i>Sauté de bœuf sauce milanaise</i> <i>Viande Française</i>	<i>Sauté de poulet sauce tomate</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>	<i>Merguez</i> <i>(volaille)</i>	<i>Filet de lieu sauce napolitaine</i>	<i>Pizza soleillade</i> <i>(tapenade)</i>
 <i>SV: Filet de colin sauce citron</i>	 <i>SV: Pané de blé, fromage, épinard</i>	<i>SV: Saucisse végétale</i>	 <i>Trio carottes, navets, pommes de terre</i>	 <i>Salade</i>
<i>Pommes de terre</i>	<i>Riz</i>	<i>Frites</i>		<i>Fromage blanc nature + sucre</i>
<i>Fromage à tartiner ail & fines herbes</i>		<i>Saint Paulin</i>	<i>Carré de l'Est BIO</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</i>
<i>Fromage à tartiner nature</i>		<i>Emmental</i>	<i>Camembert BIO</i>	
<i>Kiwi BIO</i>	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Banane BIO</i>	<i>Raisin blanc BIO</i>	
<i>Pomme BIO</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Poire BIO</i>	<i>Ananas BIO</i>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Moelleux fourré fraise</i>	<i>Pain + Beurre</i>	<i>Barre pâtissière</i>	<i>Biscuit choco BN</i>	<i>Pain au chocolat</i>
<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Lait nature</i>
<i>Compote pomme/pêche</i>	<i>Prune</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Purée pomme</i>	<i>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

Elémentaire

LUNDI 22/9/25	MARDI 23/9/25	MERCREDI 24/9/25	Végétarien JEUDI 25/9/25	VENDREDI 26/9/25
Tomates vinaigrette (70%) Carottes râpées vinaigrette (30%)		Concombres vinaigrette (70%) Pomelos + sucre (30%)		Salade fromagère (salade et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûton)
Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge 	Sauté de bœuf sauce paprika Race à viande 	Normandin de veau sauce aux oignons SV: Croque fromage végétarien (+sauce)	Emincé végétal sauce curry (protéines de pois et de blé) 	Beaufilet de colin poêlé 
SV: Palet végétarien montagnard	SV: Cubes de merlu sauce paprika			
Salsifis (20%) Pommes de terre (80%)	Semoule BIO 	Pommes noisettes & ketchup	Riz	Epinards béchamel Coquillettes & fromage râpé
Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO + sucre 	Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO 		Gouda Edam	
	Prune BIO Orange BIO 	Liégeois chocolat (70%) Liégeois vanille (30%)	Raisin blanc BIO Raisin noir BIO 	Moelleux au fromage blanc 
GOÛTER Madeleine Lait nature Pomme	GOÛTER Barre marbrée Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise	GOÛTER Pain + Confiture Fromage blanc aromatisé Banane	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Purée de pomme	GOÛTER Pain Vache Picon Poire

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

Elémentaire

LUNDI 29/9/25	MARDI 30/9/25	MERCREDI 1/10/25	JEUDI 2/10/25 <i>Végétarien</i>	VENDREDI 3/10/25
			Concombres vinaigrette (70%) Salade vinaigrette & croûtons (30%)	Saucisson sec + cornichons SV: Thon mayonnaise
Boulette d'agneau sauce olive	Sauté de bœuf sauce ciboulette Viande Française	Filet de poisson pané	Raviolis farcis BIO aux épinards sauce tomate	Hachis parmentier (bœuf) Viande Française
SV: Boulettes de soja sauce olive	SV: Nuggets de blé		 	SV: Bouchées de blé à l'orientale
Petits pois - carottes	Pommes de terre persillées	Courgettes persillées	*	*
	Pennes BIO & fromage râpé	Le Carré Président: fromage à tartiner crémeux	Petit suisse nature + sucre	SV: Purée de pommes de terre
Tomme noire	Cantal AOC	Vache Picon: fromage fondu	Petit suisse aromatisé	
Mimolette	Pont L'Evêque AOC			
Raisin blanc BIO	Dessert lacté chocolat	Poire BIO		Ananas BIO
Pomme BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel	Kiwi BIO		Raisin noir BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + Barre de chocolat	Moelleux fourré fraise	Pain au lait	Pain + confiture	Barre pâtissière
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	Petit suisse nature sucré	Lait nature + chocolat en poudre	Fromage blanc nature + sucre
Purée pomme	Pomme	Jus de pomme	Banane	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

Elémentaire

LUNDI		MARDI		MERCREDI		Végétarien JEUDI		VENDREDI	
6/10/25		7/10/25		8/10/25		9/10/25		10/10/25	
		Tomates vinaigrette						Concombres BIO & féta	
		Pomelos						Carottes râpées BIO & dés d'emmental	
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: Palet pois blé sauce normande		SV: Filet de merlu sauce romarin citron		SV: Omelette					
Haricots verts ail & persil		Coquillettes & fromage râpé		Purée de courgettes		Salade		Riz	
Pommes de terre		Yaourt nature BIO + sucre		Pointe de Brie BIO		Fromage blanc aromatisé		Epinards	
Edam		Yaourt aromatisé BIO		Coulommiers BIO		Fromage blanc nature + sucre			
Gouda				Raisin blanc		Banane		Beignet au chocolat-noisette	
Orange BIO				Poire		Raisin noir			
Pomme BIO									
GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER	
Madeleine		Pain + Confiture		Moelleux fourré abricot		Pain		Barre marbrée	
Fromage blanc sucré		Lait nature		Yaourt nature sucré		Tartare nature		Yaourt aromatisé	
Purée pomme/poire BIO		Poire		Jus d'orange		Purée de pomme		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

Elémentaire

Semaine des saveurs



Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ



LUNDI

13/10/25

Tomates vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de poulet sauce macouba *

(poulet LR, tomates, bouillon de légumes, crème, ananas, curry, poivre)

SV: Palet végétarien maraîcher

Poêlée de légumes et banane plantain

(haricots plats, petits pois, carottes, banane plantain)

Tarte noix de coco

Tarte aux pommes

GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Lait nature

Pomme

MARDI

14/10/25



Cabillaud sauce martiniquaise

(tomates, oignons, bouillon de légumes, romarin, citron)

Lentilles à la créole

(curry, poivre)

Camembert BIO

Carré de l'Est BIO

Ananas au sirop

Pêches au sirop

GOÛTER

Barre pâtissière

Petit suisse aromatisé

Raisin

Végétarien

MERCREDI

15/10/25



Samoussa aux légumes



Duo carottes, pommes de terres aux épices douces

(curry, gingembre)

Petit moulé nature

Petit moulé ail & fines herbes

Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt sucré

Poire

JEUDI

16/10/25

Salade des îles (avocats, concombres et surimi)

Surimi mayonnaise

Saucisse façon rougail (porc)

(porc UE, sauce tomate, oignons, bouillon de légumes, saucisse fumée tranchée, crème, curry, citronnelle, coco)

SV: Saucisse végétarienne sauce rougail

Riz BIO



Banane

Ananas

GOÛTER

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Purée de pomme

VENDREDI

17/10/25

Accras de poisson

Purée de patate douce

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Cubes de mangue

Raisin

GOÛTER

Pain + Confiture

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

* Macouba: commune française située dans le département de la Martinique



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains



Elémentaire

VACANCES

LUNDI

20/10/25

Normandin de veau sauce crème

SV: Filet de lieu sauce crème

Haricots verts persillés

Semoule

Coulommiers BIO

Compote pomme/fraise

Végétarien

MARDI

21/10/25

Palet pois blé sauce chasseur



Boulgour

Yaourt aromatisé BIO

Orange

MERCREDI

22/10/25

Carottes râpées BIO vinaigrette



Filet de colin sauce ciboulette



Coquillettes BIO
& fromage râpé

Liégeois chocolat

JEUDI

23/10/25

Emincé de bœuf sauce goulash
Viande Française



SV: Omelette au fromage

Pommes noisettes
& mayonnaise

Saint Paulin

Raisin noir BIO

VENDREDI

24/10/25

Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur



SV: Croque fromage végétarien

Pommes de terre
Ratatouille

Fromage à tartiner nature

Moelleux au speculoos

GOÛTER

Céréales
Lait nature
Pomme

GOÛTER

Madeleine
Fromage blanc nature + sucre
Purée pomme/banane

GOÛTER

Pain + Beurre
Petit suisse aromatisé
Banane

GOÛTER

Barre marbrée
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

GOÛTER

Galette bretonne
Lait nature
Poire

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

