



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

Maternelle



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
Lasagnes au saumon 	Nuggets de blé & ketchup 	Sauté de bœuf BIO sauce marengo SV: Palet pois blé sauce marengo	Omelette BIO 	Hot dog (saucisse de volaille, pain à hot dog, ketchup) Hot dog sans viande (saucisse végétale, pain à hot dog, ketchup)
*	Pommes de terre Courgettes persillées	Brunoise de légumes Coquillettes	Purée de carottes	Frites
	Carré de l'Est BIO 	Edam	Petit suisse aromatisé BIO 	
Liégeois chocolat	Prune BIO 	Raisin blanc	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Mister freeze

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière Yaourt sucré Pomme	Pain + Confiture Petit suisse aromatisé Purée de pomme	Madeleine Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise	Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Banane	Pain au lait Fromage blanc 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/9/25	9/9/25	10/9/25	11/9/25	12/9/25
Tomates vinaigrette		Pastèque	Macédoine mayonnaise	
Boulettes de soja sauce orientale	Emincé de bœuf sauce barbecue Viande Française	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Filet de lieu sauce ciboulette	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur
	 SV: Filet de colin sauce napolitaine	 SV: Omelette		SV: Emincé végétal sauce forestière
Semoule BIO	Haricots verts	Petit pois - carottes	Torti BIO	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé BIO	Pommes de terre		& fromage râpé	Fromage blanc nature + sucre
	Mimolette			Gâteau au miel
	Raisin noir BIO	Crème dessert chocolat	Poire BIO	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre marbrée	Moelleux fourré fraise	Gâteau pompon	Pain + Barre de chocolat	Pain
Lait nature	Fromage blanc nature + sucre	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature + sucre	Vache Picon
Prune	Compote pomme/fraise	Banane	Jus d'orange	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 15/9/25	MARDI 16/9/25	MERCREDI 17/9/25	JEUDI 18/9/25	Végétarien VENDREDI 19/9/25
	Carottes râpées BIO vinaigrette 			Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf sauce milanaise Viande Française 	Sauté de poulet sauce tomate Bleu Blanc Cœur 	Merguez (volaille)	Filet de lieu sauce napolitaine 	Pizza soleillade (tapenade)
SV: Filet de colin sauce citron	SV: Pané de blé, fromage, épinard	SV: Saucisse végétale		
Pommes de terre	Riz Ratatouille	Frites	Trio carottes, navets, pommes de terre	Salade
Fromage à tartiner ail & fines herbes		Saint Paulin	Carré de l'Est BIO 	Fromage blanc nature + sucre
Kiwi BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Banane BIO 	Raisin BIO 	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre Compote pomme/pêche	Pain + Beurre Lait nature Prune	Barre pâtissière Yaourt sucré Jus de pomme	Biscuit choco BN Petit suisse sucré Purée pomme	Pain au chocolat Lait nature 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 22/9/25	MARDI 23/9/25	MERCREDI 24/9/25	Végétarien JEUDI 25/9/25	VENDREDI 26/9/25
Tomates vinaigrette		Concombres vinaigrette		Salade fromagère (salade 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	Emincé végétal sauce curry (protéines de pois et de blé) 	Beaufilet de colin poêlé 
SV: Palet végétarien montagnard	SV: Cubes de merlu sauce paprika	SV: Croque fromage végétarien (+sauce)		
Salsifis (20%) persillés	Semoule BIO 	Pommes noisettes	Riz	Epinards béchamel
Pommes de terre (80%)		& ketchup		Coquillettes & fromage râpé
Yaourt aromatisé BIO 	Coulommiers BIO 		Gouda	
	Prune BIO 	Liégeois chocolat	Raisin blanc BIO 	Moelleux au fromage blanc 

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

Maternelle



LUNDI 29/9/25	MARDI 30/9/25	MERCREDI 1/10/25	Végétarien JEUDI 2/10/25	VENDREDI 3/10/25
			Concombres vinaigrette	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	*	*
Tomme noire	Cantal AOC 	Pennes BIO & fromage râpé Le Carré Président: fromage à tartiner crémeux	Petit suisse nature + sucre	SV: Purée de pommes de terre
Raisin blanc BIO 	Dessert lacté chocolat	Poire BIO 		Ananas BIO 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + Barre de chocolat Petit suisse aromatisé Purée pomme	Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Pomme	Pain au lait Petit suisse nature sucré Jus de pomme	Pain + confiture Lait nature + chocolat en poudre Banane	Barre pâtisseries 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

Maternelle

LUNDI 6/10/25	MARDI 7/10/25	MERCREDI 8/10/25	Végétarien JEUDI 9/10/25	VENDREDI 10/10/25
	Tomates vinaigrette			Concombres BIO & féta
Paupiette de veau sauce normande	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons   SV: Filet de merlu sauce romarin citron	Rôti de porc sauce aigre douce Issu de label rouge    SV: Omelette	Tarte au fromage 	Filet de lieu sauce tomate 
SV: Palet pois blé sauce normande	Coquillettes & fromage râpé	Purée de courgettes	Salade	Riz
Haricots verts ail & persil	Yaourt nature BIO + sucre 	Pointe de Brie BIO 	Fromage blanc aromatisé	Epinards
Pommes de terre		Raisin blanc	Banane	Beignet au chocolat-noisette
Edam				
Orange BIO 				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Fromage blanc sucré Purée pomme/poire BIO	Pain + Confiture Lait nature Poire	Moelleux fourré abricot Yaourt nature sucré Jus d'orange	Pain Tartare nature Purée de pomme	Barre marbrée Yaourt aromatisé 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

Semaine des saveurs



Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



LUNDI

13/10/25

Tomates 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 plantin
(haricots plats, petits pois, carottes, banane plantin)

Tarte noix de coco

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

Ananas 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

Crème dessert chocolat

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt sucré

Poire

JEUDI

16/10/25

Salade des îles
(avocats, concombres et surimi)

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

GOÛTER

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Purée de pomme

VENDREDI

17/10/25

Accras de poisson

Purée de patate douce

Yaourt nature sucré

Cubes de mangue

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

Maternelle



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



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

Maternelle

VACANCES

LUNDI 27/10/25	MARDI 28/10/25	MERCREDI 29/10/25	VÉGÉTARIEN JEUDI 30/10/25	VENDREDI 31/10/25
Chaudron de la sorcière (Tomate farcie)	Sauté de bœuf BIO sauce potiron	Filet de poisson pané	Betteraves vinaigrette	Concombres BIO vinaigrette
SV: Boulettes de soja sauce tomate	SV: Cubes de colin sauce potiron			SV: Emincé végétal sauce provençale
Riz BIO	Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricot vert, carotte, oignon)	Pâtes: Torti BIO & fromage râpé	Purée de citrouille (potiron)	Carottes
Camembert		Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé BIO	Blé
Mousse au chocolat au lait	Orange	Raisin blanc		Pêches au sirop
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Yaourt aromatisé Pomme	Pain + Confiture Petit suisse sucré Purée de pomme	Barre pâtissière Yaourt nature sucré Purée pomme/banane	Moelleux fourré fraise Lait nature Banane	Pain + barre de chocolat Fromage blanc sucré 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				