



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

LUNDI 6/11/23	MARDI 7/11/23	MERCREDI 8/11/23	Végétarien JEUDI 9/11/23	VENDREDI 10/11/23
	<i>Carottes râpées vinaigrette</i> <i>Céleri vinaigrette</i>		<i>Concombres bulgare (sauce à part)</i> <i>Salade coleslaw</i>	<i>Potage courgette, vache qui rit</i> 
<i>Rôti de porc sauce tomate</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne</i> 	<i>Boulettes d'agneau sauce orientale</i>	<i>Lentilles à la tomate</i> 	<i>Filet de merlu sauce ciboulette</i> 
<i>SV: Palet végétarien à l'italienne</i>	<i>SV: Croque fromage végétarien</i>	<i>SV: Boulette de soja sauce orientale</i>		
<i>Haricots verts</i> <i>Blé</i>	<i>Chou-fleurs brisures</i> <i>Pommes de terre cubes</i>	<i>Semoule BIO</i> 	<i>Torti BIO</i> 	<i>Epinards béchamel</i> <i>Riz</i>
<i>Edam</i> <i>Gouda</i>		<i>Petit moulé nature</i> <i>Petit moulé ail & fines herbes</i>	<i>Yaourt aromatisé</i> <i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Pointe de Brie BIO</i> <i>Coulommiers BIO</i> 
<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Liégeois chocolat</i> <i>Liégeois vanille</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Barre pâtissière (à couper)</i> <i>Lait nature (litre)</i> <i>Compote pomme/abricot</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Biscuit choco BN</i> <i>Fromage blanc nature sucré</i> <i>Jus de pomme (litre)</i>	<i>Madeleine</i> <i>Lait nature (litre)</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Petit suisse nature sucré</i> <i>Jus d'orange (litre)</i>

LEGENDE



* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

LUNDI 13/11/23	Végétarien MARDI 14/11/23	MERCREDI 15/11/23	JEUDI 16/11/23	VENDREDI 17/11/23
Carottes râpées BIO vinaigrette Chou rouge BIO vinaigrette 		Concombres BIO vinaigrette Céleri BIO rémoulade 		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
Paupiette de veau sauce champignon SV: Paupiette de saumon sauce champignon	Palet végétarien montagnard 	Rôti de bœuf froid + ketchup Race à viande  SV: Pané de blé, fromage, épinard + ketchup	Dos de colin meunière 	Sauté de poulet sauce colombo Bleu blanc cœur 
Semoule BIO 	Pritanière de légumes (Petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)	Courgettes béchamel Pommes de terre	Riz Ratatouille	Purée de carottes
Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Mimolette Pont l'Evêque AOP 	Flan chocolat Flan vanille nappé caramel	Carré de l'Est BIO Camembert BIO 	Moelleux au speculoos 
GOÛTER Corn flakes Lait nature (litre) Fruit de saison	GOÛTER Barre marbrée (à couper) Fromage blanc nature + sucre Purée pomme/banane	GOÛTER Pain + confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Pain au chocolat (Toufflet) Lait nature (litre) Purée de pomme	GOÛTER Moelleux fourré fraise Petit suisse nature 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

LUNDI 20/11/23	MARDI 21/11/23	MERCREDI 22/11/23	Végétarien JEUDI 23/11/23	VENREDI 24/11/23
	Salade coleslaw Céleri sauce cocktail		Concombres vinaigrette Salade iceberg	
Sauté de bœuf BIO sauce marenco 	Rôti de porc sauce diable Issu de label rouge	Aiguillette de poulet crusty	Omelette BIO 	Filet de lieu sauce citron
SV: Palet végétarien montagnard	SV: Cubes de poisson sauce diable	SV: Croque tomate végétarien		
Trio carottes, navets, pommes de terre	Lentilles	Brocolis	Purée de haricots verts	Epinards béchamel Blé
Pointe de Brie Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Emmental Saint Paulin		Petit Louis Chanteneige
Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Fromage blanc nature sucré Jus d'orange (litre)	Biscuit choco BN Lait nature (litre) Fruit de saison	Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature + sucre Jus de pomme (litre)	Pain + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Fruit de saison	Galette bretonne Lait nature (litre) 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		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains

			Végétarien	Menu Kids
LUNDI 27/11/23	MARDI 28/11/23	MERCREDI 29/11/23	JEUDI 30/11/23	VENDREDI 1/12/23
<i>Chou rouge BIO à la grenadine</i> <i>Céleri BIO rémoulade</i> 			<i>Potage légumes</i> 	<i>Carottes râpées vinaigrette</i>
<i>Cubes de poisson sauce grand-mère</i> 	<i>Sauté de bœuf sauce provençale</i> 	<i>Cuisse de poulet au jus</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i> 	<i>Pizza au fromage</i> 	<i>Lasagnes bolognaise</i>
<i>Riz</i> <i>Brunoise de légumes</i>	<i>Blé</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Semoule BIO</i> 	<i>Salade iceberg</i>	*
	<i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Camembert BIO</i> <i>Carré de l'Est BIO</i> 		
<i>Flan pâtissier</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/fraise</i> <i>Purée de pomme</i>	<i>Flan vanille nappé caramel</i> <i>Flan chocolat</i>	<i>Tarte au chocolat</i> <i>& crème anglaise</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Gâteau choco-amande</i> <i>Yaourt nature nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + confiture</i> <i>Lait nature (litre)</i> <i>Purée pomme/banane</i>	<i>Pain au lait</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Barre marbrée (à couper)</i> <i>Lait nature (litre)</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Moelleux fourré fraise</i> <i>Petit suisse nature sucré</i> <i>Jus de pomme (litre)</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



Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains



LUNDI

4/12/23

Tortilloni BIO provençale



*

Tomme noire

Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison

Fruit de saison

MARDI

5/12/23

Salade coleslaw

Céleri rémoulade

Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



SV: Filet de colin sauce aux oignons

Haricots verts

Pommes de terre

Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat

MERCREDI

6/12/23

Tomate farcie sauce tomate

SV: Tomate farcie végétarienne sauce tomate

Riz BIO



Le Carré Président

Vache Picon

Fruit de saison

Fruit de saison

JEUDI

7/12/23

Concombres bulgares

Chou rouge vinaigrette

Roti de porc sauce aux pommes

Issu de label rouge



SV: Croque fromage végétarien

Coquillettes aux petits légumes

et fromage râpé

Yaourt aromatisé BIO



Petit suisse aromatisé BIO

VENDREDI

8/12/23

Filet de merlu sauce 4 épices



Epinards béchamel

Blé

Pointe de Brie BIO



Coulommiers BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière (à couper)

Lait nature (litre)

Compote pomme/fraise

GOÛTER

Biscuit choco BN

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

GOÛTER

Petits-beurre

Petit suisse nature sucré

Jus d'orange (litre)

GOÛTER

Pain + barre de chocolat

Lait nature (litre)

Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait

Fromage blanc nature + sucre

Jus de pomme (litre)

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 11/12/23	MARDI 12/12/23	MERCREDI 13/12/23	Végétarien JEUDI 14/12/23	VENDREDI 15/12/23
Carottes râpées BIO vinaigrette Chou blanc BIO vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette Céleri BIO rémoulade	Potage haricots verts	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 SV: Galette de lentilles, boulgour, légumes	Raviolis de bœuf et fromage râpé SV: Ravioli aux légumes et fromage râpé	Filet de poisson pané SV: Nuggets de blé	Chili végétarien	Filet de lieu sauce tomate
Pommes noisettes	*	Brisures de chou-fleur Pâtes: Torti	Riz BIO	Purée de pommes de terre
Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Emmental Saint Paulin	Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre	Beignet pomme
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO			
GOÛTER Pain + confiture Lait nature (litre) Fruit de saison	GOÛTER Barre marbrée (à couper) Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange (litre)	GOÛTER Moelleux fourré fraise Yaourt nature sucré Fruit de saison	GOÛTER Croissant (Toufflet) Petit suisse nature sucré Jus de pomme (litre)	GOÛTER Galette bretonne Lait nature (litre) 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



Repas de Noël

Végétarien

LUNDI 18/12/23	MARDI 19/12/23	MERCREDI 20/12/23	JEUDI 21/12/23	VENDREDI 22/12/23
<p><i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i></p> <p><i>Duo de chou BIO vinaigrette</i></p> <p>Saucisse fumée</p> <p>SV: Saucisse végétale</p> <p>Lentilles</p> <p><i>Coulommiers BIO</i></p> <p><i>Pointe de Brie BIO</i></p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p><i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i></p> <p><i>Duo de chou BIO vinaigrette</i></p> <p>Filet de lieu sauce paprika</p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz</p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Petit suisse aromatisé</i></p>	<p><i>Potage courgettes, vache qui rit</i></p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Viande Française</p> <p>SV: Steak de soja sauce tomate</p> <p><i>Coquillettes BIO</i></p> <p><i>et fromage râpé</i></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de dinde sauce aux marrons</p> <p>Bleu Blanc Cœur</p> <p>SV: Filet de colin sauce aux marrons</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Cantal AOC</p> <p>Dessert de Noël</p> <p>Chocolat de Noël</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Petit moulé ail & fines herbes</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>
<p>GOÛTER</p> <p><i>Biscuit choco BN</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré</i></p> <p><i>Jus d'orange (litre)</i></p>	<p>GOÛTER</p> <p><i>Pain au lait</i></p> <p><i>Fromage blanc nature + sucre</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p>GOÛTER</p> <p><i>Barre pâtissière (à couper)</i></p> <p><i>Lait nature (litre)</i></p> <p><i>Compote pomme/banane</i></p>	<p>GOÛTER</p> <p><i>Gâteau choco-amande</i></p> <p><i>Petit suisse nature sucré</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p>GOÛTER</p> <p><i>Pain + barre de chocolat</i></p> <p><i>Lait nature (litre)</i></p> <p><i>Purée de pomme</i></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



VACANCES

LUNDI

25/12/23

NOËL

MARDI

26/12/23

Normandin de veau sauce normande

SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux

Blé aux petits légumes

Camembert BIO

Fruit de saison

MERCREDI

27/12/23

Carottes râpées BIO vinaigrette

Filet de colin sauce matelote

Riz BIO

Petit suisse aromatisé

Végétarien

JEUDI

28/12/23

Boulette de soja sauce aux olives

Brocolis béchamel

Pommes de terre

Mimolette

Fruit de saison BIO

Repas Festif

VENDREDI

29/12/23

Salade iceberg + croûtons

Steak haché au jus

Viande Française

SV: Omelette

Pommes noisette

Ketchup

Gâteau au chocolat

GOÛTER

GOÛTER

Pain + confiture
Fromage blanc nature + sucre
Compote pomme/abricot

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Lait nature (litre)
Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait
Yaourt nature sucré
Compote pomme/pêche

GOÛTER

Barre marbrée (à couper)
Petit suisse 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