



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien Les Bains

LUNDI 4/3/24	MARDI 5/3/24	MERCREDI 6/3/24	Végétarien JEUDI 7/3/24	VENDREDI 8/3/24
	<b>Céleri sauce cocktail</b> <b>Salade coleslaw</b>		<b>Potage cultivateur</b> 	
<b>Cuisse de poulet au jus</b> <b>Bleu Blanc Cœur</b> 	<b>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</b> 	<b>Filet de colin sauce tandoori</b> 	<b>Tarte au fromage</b> 	<b>Tomate farcie</b>
<b>SV: Filet de lieu sauce crème</b>	<b>SV: Boulettes de soja sauce aux oignons</b>			<b>SV: Tomate farcie végétarienne</b>
<b>Pommes noisettes</b>	<b>Brisures de chou-fleur</b> <b>Boulgour</b>	<b>Epinards béchamel</b> <b>Torti</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Riz BIO</b> 
<b>Gouda</b> <b>Edam</b>		<b>Petit moulé nature</b> <b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> <b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 	<b>Pointe de Brie</b> <b>Coulommiers</b>
<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Crème dessert vanille</b> <b>Crème dessert caramel</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b> 		<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Gâteau pompon</b> <b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Compote pomme/fraise</b>	<b>Pain + barre de chocolat</b> <b>Yaourt nature + sucre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Moelleux fourré fraise</b> <b>Fromage blanc sucré</b> <b>Jus de pomme (litre)</b>	<b>Madeleine</b> <b>Lait nature</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pain au lait</b> <b>Petit suisse sucré</b> <b>Jus d'orange (litre)</b>

### 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
11/3/24	12/3/24	13/3/24	14/3/24	15/3/24	
<p><b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b></p> <p><b>Céleri BIO vinaigrette</b></p> 		<p><b>Salade iceberg &amp; croûtons</b></p> <p><b>Endives &amp; croûtons</b></p>	<p><b>Potage courgette, vache qui rit</b></p> 		
<p><b>Rôti de porc sauce moutarde</b> <i>Issu de label rouge</i></p>  <p><b>SV: Palet végétarien montagnard</b></p>	<p><b>Chakalaka</b> </p> <p><i>(haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry)</i></p>	<p><b>Normandin de veau sauce chasseur</b></p> <p><b>SV: Steak de soja sauce chasseur</b></p>	<p><b>Axoa de bœuf</b> <i>(égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre)</i></p>  <p><b>SV: Axoa végétarien</b></p>	<p><b>Filet de lieu sauce citron</b></p> 	
<p><b>Ratatouille</b></p> <p><b>Blé</b></p>	<p><b>Riz BIO</b></p> 	<p><b>Carottes BIO persillées</b></p> <p><b>Coquillettes</b></p>	<p>*</p>	<p><b>Purée de brocolis</b></p>	
<p><b>Petit suisse nature + confiture</b></p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p>	<p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Pont l'Evêque AOP</b> </p>			<p><b>Carré de l'Est BIO</b></p> <p><b>Camembert BIO</b> </p>	
	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Flan vanille nappé caramel</b></p> <p><b>Flan chocolat</b></p>	<p><b>Fruit de saison BIO</b> </p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
<p><b>Céréales</b></p> <p><b>Lait nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Pain au chocolat</b></p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p><b>Jus de pomme</b></p>	<p><b>Pain + confiture</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Moelleux fourré abricot</b></p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p><b>Compote pomme/fraise</b></p>	<p><b>Barre marbrée (à couper)</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Jus d'orange</b></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

Végétarien

Tous à la montagne!

Menu Kids

LUNDI 18/3/24	MARDI 19/3/24	MERCREDI 20/3/24	JEUDI 21/3/24	VENDREDI 22/3/24
	Betteraves rouges Salade coleslaw		Salade iceberg & maïs	Concombres BIO bulgares
Raviolis de légumes et fromage râpé à part	Filet de merlu sauce paprika	Emincé de dinde sauce normande Bleu Blanc Cœur	Saucisse fumée (porc)	Boulette de veau sauce marengo
*	Semoule BIO	SV: Omelette	SV: Saucisse végétarienne	SV: Boulette de soja sauce marengo
Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Haricots verts Riz	Purée de pommes de terre	Frites
Fruit de saison Fruit de saison		Emmental Saint Paulin	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Crème dessert vanille
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Pain + confiture Fromage blanc aromatisé Jus de raisin (litre)	Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature + sucre Jus d'ananas (litre)	Galette bretonne Lait nature + Sirop de grenadine Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse sucré Fruit de saison

### LEGENDE



\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien Les Bains

LUNDI 25/3/24		MARDI 26/3/24		MERCREDI 27/3/24		Végétarien JEUDI 28/3/24		VENDREDI 29/3/24	
Carottes râpées <b>BIO</b> vinaigrette				Concombres vinaigrette		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)			
Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette				Céleri rémoulade		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)			
Paupiette de veau sauce crème		Sauté de bœuf <b>BIO</b> sauce barbecue		Rôti de porc au jus Issu de label rouge		Omelette <b>BIO</b>		Dos de colin meunière	
SV: Galette de lentilles, boulgour et légumes		SV: Boulettes de soja sauce barbecue		SV: Filet de lieu sauce basilic					
Petits pois		Courgettes persillées		Printanière de légumes		Epinards béchamel		Brisures de chou-fleur	
		Blé				Torti		Pommes de terre	
		Camembert		Petit suisse aromatisé <b>BIO</b>				Gouda	
		Carré de l'Est		Petit suisse nature <b>BIO</b> + sucre				Edam	
Moelleux à la vanille		Fruit de saison				Flan vanille nappé caramel		Fruit de saison <b>BIO</b>	
		Fruit de saison				Flan chocolat		Fruit de saison <b>BIO</b>	
<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>	
Gâteau pompon		Pain + confiture		Pain au lait		Barre marbrée (à couper)		Moelleux fourré fraise	
Yaourt nature + sucre		Fromage blanc sucré		Lait nature		Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré	
Fruit de saison		Jus d'orange (litre)		Barre de chocolat		Fruit de saison		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 1/4/24	Végétarien MARDI 2/4/24	MERCREDI 3/4/24	JEUDI 4/4/24	VENDREDI 5/4/24
LUNDI DE Pâques	Betteraves vinaigrette		Carottes, céleri râpé et pommes Club des goûteurs	
	Palet végétarien montagnard	Boulettes d'agneau sauce orientale	Sauté de veau sauce printanière Viande Française	Filet de colin sauce ciboulette
	Ratatouille	SV: Boulettes de soja sauce orientale	SV: Filet de lieu sauce printanière	
	Blé	Coquillettes BIO	Duo de haricots beurre et vert	Riz BIO
		Le Carré Président		Pointe de Brie
	Vache Picon		Coulommiers	
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Dessert de Pâques	Fruit de saison
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Chocolat de Pâques	Fruit de saison



GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Moelleux fourré choco-noisette	Petits Beurre	Pain + barre de chocolat	Pain au lait
	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Lait nature	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	Jus d'orange (litre)	Fruit de saison	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

### VACANCES

LUNDI 8/4/24	MARDI 9/4/24	MERCREDI 10/4/24	Végétarien JEUDI 11/4/24	VENDREDI 12/4/24
		<i>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Concombres BIO sauce bulgare</i>
<i>Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur</i> 	<i>Normandin de veau sauce crème</i>	<i>Dos de colin meunière</i> 	<i>Pizza au fromage</i> 	<i>Sauté de bœuf BIO sauce goulash</i> 
<i>SV: Palet végétarien à l'italienne</i>	<i>SV: Cubes de colin sauce crème</i>			<i>SV: Steak de soja sauce goulash</i>
<i>Haricots romano</i>	<i>Pommes de terre persillées</i>	<i>Blé</i>	<i>Salade iceberg</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
<i>Boulgour</i>	<i>Emmental</i>	<i>Epinards béchamel</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> 	
<i>Carré de l'Est BIO</i> 	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Flan chocolat</i>		<i>Fruit de saison</i>

**GOÛTER**

*Pain + confiture*  
*Petit suisse aromatisé*  
*Jus d'orange (litre)*

**GOÛTER**

*Barre marbrée (à couper)*  
*Fromage blanc nature + sucre*  
*Jus de pomme (litre)*

**GOÛTER**

*Moelleux fourré fraise*  
*Yaourt sucré*  
*Fruit de saison*

**GOÛTER**

*Pain au chocolat*  
*Lait nature*  
*Fruit de saison*

**GOÛTER**

*Galette bretonne*  
*Yaourt nature + sucre*  
*Purée pomme/poire BIO*

### 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

Végétarien <b>LUNDI</b> 15/4/24	<b>MARDI</b> 16/4/24	<b>MERCREDI</b> 17/4/24	<b>JEUDI</b> 18/4/24	<b> VENDREDI</b> 19/4/24
	<b>Salade coleslaw BIO</b> 		<b>Salade iceberg &amp; croûtons</b>	
<b>Couscous végétarien</b> (pois-chiches & légumes couscous) 	<b>Rôti de porc sauce dijonnaise</b> Issu de label rouge  SV: Boulettes de soja sauce dijonnaise	<b>Cordon bleu de volaille</b> SV: Filet de poisson pané	<b>Filet de lieu sauce basquaise</b> 	<b>Steak haché BIO sauce aux oignons</b> 
<b>Semoule BIO</b> 	<b>Trio carottes / navet / pommes de terre</b>	<b>Torti BIO</b> 	<b>Ratatouille</b>	<b>Petits pois - carottes</b>
<b>Coulommiers</b>		<b>Edam</b>	<b>Riz</b>	<b>Petit moulé nature</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Moelleux à la fleur d'oranger</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Fruit de saison</b>

<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Moelleux fourré abricot</b>	<b>Pain au lait</b>	<b>Barre pâtissière (à couper)</b>	<b>Gâteau pompon</b>	<b>Pain + barre de chocolat</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>	<b>Lait nature</b>	<b>Yaourt nature + sucre</b>
<b>Jus de pomme (litre)</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Sirop de grenadine</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Jus d'orange (litre)</b>

### 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	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/4/24	23/4/24	24/4/24	25/4/24	26/4/24
Carottes râpées BIO vinaigrette		Concombres sauce bulgare	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	
Céleri BIO vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)	
Emincé de dinde sauce tomate Bleu Blanc Cœur	Boulette de soja sauce curry	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Paupiette de veau au jus	Filet de lieu sauce oseille
SV: Cubes de colin sauce tomate		SV: Picoussel	SV: Paupiette de saumon	
Haricots plats	Boulgour	Purée de courgettes	Riz BIO aux petits légumes	Epinards béchamel
Pommes de terre				Blé
	Camembert BIO AOP	Petit suisse aromatisé BIO		Mimolette
	Carré de l'Est BIO	Yaourt aromatisé BIO		Tomme noire
Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO
Flan chocolat	Fruit de saison			Fruit de saison BIO
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Biscuit chocolat BN	Pain + beurre	Moelleux fourré choco-noisette	Pain au lait	Barre marbrée (à couper)
Petit suisse sucré	Fromage blanc aromatisé	Lait nature	Yaourt sucré	Lait nature
Fruit de saison	Jus d'orange (litre)	Fruit de saison	Jus de pomme (litre)	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**

29/4/24

Lentilles à l'indienne



Riz BIO



Gouda

Edam

Fruit de saison

Fruit de saison

**MARDI**

30/4/24

Céleri BIO rémoulade

Salade coleslaw BIO



Lasagnes bolognaise

SV: Lasagnes ricotta chèvre épinards

\*

Liégeois chocolat

Liégeois vanille

**MERCREDI**

1/5/24

FETE DU TRAVAIL



**JEUDI**

2/5/24

Tomates vinaigrette

Concombres vinaigrette

Filet de colin sauce estragon



Semoule BIO



Pointe de Brie

Coulommiers

**VENDREDI**

3/5/24

Sauté de bœuf BIO sauce aux carottes



SV: Nuggets de blé

Brisures de chou-fleur

Coquillettes

Petit Louis

Chanteneige

Fruit de saison

Fruit de saison

**GOÛTER**

Gâteau pompon

Yaourt nature + sucre

Jus d'orange (litre)

**GOÛTER**

Pain + Barre de chocolat

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

**GOÛTER**

**GOÛTER**

Barre pâtissière

Lait nature

Fruit de saison

**GOÛTER**

Gaufre

Yaourt 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