



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien Les Bains

### VACANCES

LUNDI 1/1/24	MARDI 2/1/24	MERCREDI 3/1/24	Végétarien JEUDI 4/1/24	VENDREDI 5/1/24
BONNE ANNEE!	Salade coleslaw BIO		Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
	Emincé de dinde sauce ciboulette Bleu Blanc Cœur	Filet de lieu sauce crème	Omelette BIO	Sauté de boeuf sauce moutarde Viande Française
	SV: Steak de soja sauce ciboulette			SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux
	Coquillettes BIO	Ratatouille	Purée de carottes	Lentilles
		Boulgour	Yaourt aromatisé BIO	
	Petit moulé nature		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature sucré Jus de pomme (litre)	Madeleine Lait nature (litre) Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse nature sucré Jus d'orange (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



GALETTE DES ROIS

LUNDI 8/1/24	Végétarien MARDI 9/1/24	MERCREDI 10/1/24	JEUDI 11/1/24	VENDREDI 12/1/24
		<i>Concombres BIO bulgare</i> <i>Choux blanc BIO vinaigrette</i>	<i>Salade iceberg &amp; croûtons</i> <i>Endives vinaigrette</i>	<i>Potage Dubarry</i> <i>(chou-fleur)</i>
<i>Cordon bleu de volaille</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Rôti de porc sauce charcutière</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Goulash de bœuf BIO</i>	<i>Filet de lieu sauce napolitaine</i>
<i>SV: Palet végétarien montagnard</i>		<i>SV: Pané de blé, fromage, épinards</i>	<i>SV: Cubes de poisson sauce goulash</i>	
<i>Salsifis provençale 20%</i> <i>Blé 80%</i>	<i>Salade iceberg</i>	<i>Trio carotte/navets/pomme de terre</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Riz</i>
<i>Tomme noire</i> 	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i> <i>Yaourt aromatisé BIO</i>			
<i>Compote pomme abricot BIO</i> <i>Purée pomme pomme BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Flan vanille nappé caramel</i> <i>Flan chocolat</i>	<i>Galette des rois</i> 	<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>
<b>GOÛTER</b> <i>Galette bretonne</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>GOÛTER</b> <i>Pain au chocolat</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Jus de pomme</i>	<b>GOÛTER</b> <i>Pain + confiture</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>GOÛTER</b> <i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>GOÛTER</b> <i>Barre marbrée (à couper)</i> <i>Fromage blanc suré</i> <i>Jus d'orange (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



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien Les Bains

*Tous Schuss!*

Végétarien <b>LUNDI</b> 15/1/24	<b>MARDI</b> 16/1/24	<b>MERCREDI</b> 17/1/24	<b>JEUDI</b> 18/1/24	<b> VENDREDI</b> 19/1/24
Chili végétarien 	Carottes râpées BIO vinaigrette Chou blanc BIO vinaigrette 	Sauté de boeuf sauce champignons Viande Française 	Pommes de terre façon tartiflette (volaille)  SV: Pommes de terre façon tartiflette (sans viande) 	Crêpe au fromage 
Riz BIO 	SV: Ravioli aux légumes & fromage râpé *	SV: Paupiette de saumon sauce champignons 	SV: Pommes de terre façon tartiflette (sans viande) *	Dos de colin meunière 
Coulommiers Pointe de Brie	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO + sucre 	Macédoine Semoule	Petit Louis Chanteneige 	Blé BIO 
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 		Saint Paulin Emmental	Œuf à la neige et sa crème anglaise 	Liégeois chocolat Liégeois vanille
<b>GOÛTER</b> Pain + confiture Fromage blanc aromatisé Jus d'orange (litre)	<b>GOÛTER</b> Biscuit choco BN Lait nature (litre) Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature + sucre Jus de pomme (litre)	<b>GOÛTER</b> Galette bretonne Lait nature (litre) Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Pain + barre de chocolat 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



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien Les Bains

LUNDI 22/1/24	MARDI 23/1/24	MERCREDI 24/1/24	Végétarien JEUDI 25/1/24	VENDREDI 26/1/24
<p><b>Salade coleslaw BIO</b> <b>Céleri BIO mayonnaise aux pommes</b> </p> <p><b>Normandin de veau sauce chasseur</b></p> <p>SV: <b>Steak de soja sauce chasseur</b></p> <p><b>Boullghour BIO</b> </p> <p><b>Flan pâtissier</b></p>	<p><b>Rôti de porc à la diable</b> <b>Issu de label rouge</b> </p> <p>SV: <b>Omelette</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Camembert BIO AOP</b> </p> <p><b>Carré de l'Est BIO</b> </p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Potage légumes</b> </p> <p><b>Brandade de poisson</b> </p> <p>*</p> <p><b>Yaourt nature BIO + sucre</b> </p> <p><b>Yaourt aromatisé BIO</b> </p>	<p><b>Concombre BIO vinaigrette</b> </p> <p><b>Chou rouge BIO et maïs vinaigrette</b> </p> <p><b>Picoussel</b>  (œuf, blettes, pain)</p> <p><b>Printanière de légumes</b> (petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)</p> <p><b>Flan vanille nappé caramel</b></p> <p><b>Flan chocolat</b></p>	<p><b>Sauté de boeuf au jus</b> <b>Viande Française</b> </p> <p>SV: <b>Cubes de colin 3 céréales</b></p> <p><b>Epinards béchamel</b></p> <p><b>Torti</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>
<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Gâteau choco-amande</b></p> <p><b>Yaourt nature + sucre</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Pain + confiture</b></p> <p><b>Fromage blanc sucré</b></p> <p><b>Jus d'orange (litre)</b></p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Céréales</b></p> <p><b>Lait nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Barre marbrée (à couper)</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p><b>Moelleux fourré fraise</b></p> <p><b>Petit suisse nature sucré</b></p> <p><b>Jus de pomme (litre)</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



### Menu Kids

LUNDI 29/1/24	MARDI 30/1/24	MERCREDI 31/1/24	JEUDI Végétarien 1/2/24	VENDREDI 2/2/24
<i>Emincé de dinde sauce normande Bleu Blanc Coeur</i> 	<i>Céleri BIO sauce cocktail Chou rouge BIO vinaigrette</i> 	<i>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</i> 	<i>Crêpe au fromage</i> 	<i>Concombres vinaigrette</i>
<i>SV: Palet végétarien maraîcher</i>	<i>Boulettes d'agneau et ses légumes couscous</i>	<i>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</i> 	<i>Crêpe au fromage</i> 	<i>Lasagne bolognaise</i>
<i>Courgettes à la provençale</i>	<i>SV: Boulettes de soja et ses légumes couscous</i>	<i>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</i> 	<i>Crêpe au fromage</i> 	<i>SV: Lasagne au saumon</i>
<i>Pâtes: Coudes</i>	<i>Semoule</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Salade iceberg</i>	<i>Salade</i>
<i>Mimolette</i>		<i>Le Carré Président</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	
<i>Pont l'Evêque AOP</i>	<i>Crème dessert vanille</i>	<i>Vache Picon</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Ile flottante</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Crêpe + confiture coupelle</i> 	
<i>Fruit de saison BIO</i> 		<i>Fruit de saison BIO</i> 		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<i>Barre pâtissière (à couper) Petit suisse aromatisé Jus de pomme (litre)</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette Yaourt nature sucré Fruit de saison</i>	<i>Petits Beurre Petit suisse nature sucré Jus d'orange (litre)</i>	<i>Pain + barre de chocolat Lait nature (litre) Fruit de saison</i>	<i>Pain au lait Fromage blanc sucré Jus d'ananas (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



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien Les Bains

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



**VENDREDI**

**LUNDI**  
5/2/24

Rôti de porc sauce chasseur  
Issu de label rouge

SV: Palet végétarien montagnard & sauce à part

Haricots verts

Semoule

Carré de l'Est BIO

Camembert BIO AOP

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

**MARDI**  
6/2/24

Sauté de boeuf sauce tomate  
Viande Française

SV: Filet de lieu sauce tomate

Carottes

Pommes de terre

Emmental

Saint Paulin

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

**MERCREDI**  
7/2/24

Salade iceberg & croûtons

Céleri rémoulade

Filet de poisson pané

Coquillettes BIO

Flan chocolat

Flan vanille nappé caramel

**Végétarien JEUDI**  
8/2/24

Potage poireaux-pomme de terre

Pâtes teddy cheese BIO

sauce crème épinards

\*

Petit suisse aromatisé BIO

Petit suisse nature BIO + sucre

Salade chinoise  
(chou blanc, carottes râpées, soja)

Emincé de dinde sauce aigre douce  
Bleu Blanc Cœur

SV: Omelette

Riz cantonnais (sans viande)

Ananas au sirop  
& noix de coco râpée

**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 nature sucré

Fruit de saison

**GOÛTER**

Pain au chocolat

Lait nature (litre)

Fruit de saison

**GOÛTER**

Galette bretonne

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

#### Végétarien

#### LUNDI

12/2/24

<b>Boulettes de soja sauce provençale</b>
<b>Blé BIO</b>
<b>Coulommiers</b>
<b>Fruit de saison</b>

### Mardi GRAS

13/2/24

<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>
<b>Aiguillette de poulet crusty + ketchup</b>
<b>SV: Nuggets de blé + ketchup</b>
<b>Pommes noisettes</b>
<b>Beignet pomme</b>

#### MERCREDI

14/2/24

<b>Paupiette de veau sauce champignon</b>
<b>SV: Steak de soja sauce champignon</b>
<b>Haricots beurre</b>
<b>Boulgour</b>
<b>Edam</b>
<b>Fruit de saison BIO</b>

#### JEUDI

15/2/24

<b>Salade iceberg + croûtons</b>
<b>Sauté de bœuf BIO sauce paprika</b>
<b>SV: Filet de lieu sauce paprika</b>
<b>Printanière de légumes (petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)</b>
<b>Yaourt aromatisé BIO</b>

#### VENDREDI

16/2/24

<b>Filet de colin sauce aux olives</b>
<b>Coquillettes BIO</b>
<b>Petit moulé nature</b>
<b>Fruit de saison</b>



#### GOÛTER

**Moelleux fourré abricot**  
**Yaourt aromatisé**  
**Jus de pomme (litre)**

#### GOÛTER

**Pain au lait**  
**Yaourt nature sucré**  
**Fruit de saison**

#### GOÛTER

**Barre pâtissière (à couper)**  
**Fromage blanc nature + sucre**  
**Jus d'orange (litre)**

#### GOÛTER

**Gâteau choco-amande**  
**Lait nature**  
**Fruit de saison**

#### GOÛTER

**Pain + barre de chocolat**  
**Yaourt nature + sucre**  
**Jus d'ananas (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

19/2/24

Carottes râpées vinaigrette

**Bolognaise de bœuf**  
**Viande Française**



SV: Bolognaise au thon

Torti BIO



Flan vanille nappé caramel

### Végétarien

#### MARDI

20/2/24

Omelette



Riz

Epinards

Camembert BIO AOP



Fruit de saison

#### MERCREDI

21/2/24

Salade coleslaw BIO



Filet de lieu sauce napolitaine



Ratatouille

Blé

Petit suisse aromatisé BIO



#### JEUDI

22/2/24

Salade fromagère (salade iceberg, emmental)

Risotto de perle au poulet et aux petits légumes

SV: Risotto de perle aux petits légumes

\*

Mousse au chocolat

#### VENDREDI

23/2/24

Potage légumes



Sauté de bœuf BIO sauce 4 épices



SV: Filet de colin sauce 4 épices

Pommes de terre

Fruit de saison BIO



### GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

### GOÛTER

Pain + confiture

Fromage blanc aromatisé

Jus d'orange (litre)

### GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Lait nature (litre)

Fruit de saison

### GOÛTER

Pain au lait

Yaourt nature sucré

Jus de pomme (litre)

### 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





# LE MENU DE LA SEMAINE

## Enghien Les Bains



Végétarien

**LUNDI**

26/2/24

**Lasagnes provençale**



\*

**Fromage blanc nature + sucre**

**Yaourt nature + sucre**

**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

**GOÛTER**

**Gâteau choco-amande**

**Yaourt nature + sucre**

**Jus d'orange (litre)**

**MARDI**

27/2/24

**Céleri rémoulade BIO**

**Carottes râpées BIO vinaigrette**



**Chipolata (porc)**

**SV: Saucisse végétale**

**Lentilles**

**Liégeois chocolat**

**Liégeois vanille**

**GOÛTER**

**Pain + Barre de chocolat**

**Fromage blanc aromatisé**

**Fruit de saison**

**MERCREDI**

28/2/24

**Normandin de veau sauce tomate**

**SV: Picoussel**

**Trio carotte, navet, pomme de terre**

**Pointe de Brie BIO**



**Coulommiers BIO**

**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

**GOÛTER**

**Galette bretonne**

**Petit suisse aromatisé**

**Jus de pomme (litre)**

**JEUDI**

29/2/24

**Potage courgette vache qui rit**



**Rôti de dinde au jus  
Issu de label rouge**



**SV: Palet végétarien maraîcher**

**Coquillettes**

**Yaourt aromatisé BIO**



**Yaourt nature BIO + sucre**

**GOÛTER**

**Céréales**

**Lait nature**

**Fruit de saison**

**VENDREDI**

1/3/24

**Dos de colin meunière**



**Purée de pomme de terre**

**Petit Louis**

**Chanteneige**

**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

**GOÛTER**

**Barre pâtissière**

**Yaourt nature sucré**

**Jus d'orange (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