



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains



Menus Kids

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7/7/25	8/7/25	9/7/25	10/7/25	11/7/25
Crêpe au fromage			Pastèque BIO	
Rôti de dinde sauce marengo Issu de label rouge	Nuggets de blé	Lentilles à l'indienne	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Dos de colin meunière
 				
SV: Omelette			SV: Filet de merlu sauce moutarde	
Courgettes BIO à la provençale	Frites	Riz	Purée de pomme de terre	Haricots verts
	& ketchup			Blé
Pommes de terre	Chanteneige	Edam	Yaourt aromatisé	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison BIO	Muffin chocolat	Mister Freeze		Fruit de saison BIO
				

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Céréales	Pain + Confiture	Madeleine	Moelleux fourré choco-noisette	Pain + barre de chocolat
Lait nature	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Lait nature	Yaourt sucré
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Jus de pomme	Fruit de saison	Jus d'orange

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	VENDREDI
14/7/25	15/7/25	16/7/25	17/7/25	18/7/25
Fête nationale		Salade coleslaw BIO	Melon	Tomates & fêta
	Escalope de poulet sauce curry Issu de label rouge	Sauté de boeuf sauce provençale Viande Française	Omelette BIO	Cuisse de poulet sauce moutarde Issu de label rouge, IGP
	SV: Palet pois blé sauce curry	SV: Filet de merlu sauce provençale		SV: Filet de lieu sauce moutarde
	Carottes BIO à l'ail	Coquillettes & fromage râpé	Pommes de terre BIO Ratatouille BIO	Blé BIO
	Riz	Yaourt aromatisé		
	Pointe de Brie		Glace	Moelleux au citron
	Fruit de saison BIO			

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre pâtissière Fromage blanc sucré Purée pomme/banane	Moelleux fourré fraise Lait nature Fruit de saison	Croissant Petit suisse aromatisé Jus de pomme	Pain + Barre de chocolat Lait nature 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	Indication Géographique Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/7/25	22/7/25	23/7/25	24/7/25	25/7/25
	Tomates BIO		Pastèque BIO	
Sauté de bœuf BIO sauce orientale	Cordon bleu de volaille Viande Française	Croque fromage végétarien	Escalope de dinde sauce crème Issu de label rouge	Filet de lieu sauce provençale
SV: Boulette de soja sauce orientale	SV: Nuggets de blé		SV: Palet de blé fromage épinards	
Haricots beurre	Pommes de terre persillés	Riz BIO	Petits pois aux oignons	Penne BIO
Boulgour		Ratatouille	Blé	& fromage râpé
Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé	Saint Paulin		Cantal AOP
Fruit de saison		Mister Freeze	Crème dessert vanille	Donuts chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré choco noisette	Madeleine	Galette Saint Michel	Pain + confiture	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Lait nature & chocolat en poudre	Yaourt nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Lait nature
Compote pomme/pêche	Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/7/25	29/7/25	30/7/25	31/7/25	1/8/25
Tomates vinaigrette		Melon		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Cuisse de poulet sauce milanaise Issu de label rouge. IGP	Rôti de porc sauce paprika Issu de label rouge	Steak haché BIO sauce aux oignons	Filet de cabillaud sauce cubaine	Arancini (Boulettes de riz, tomate, mozzarella)
  	 	 		 
SV: Cubes de colin sauce milanaise	SV: Palet pois blé sauce paprika	SV: Croc fromage végétarien		
Brocolis	Haricots plats	Semoule BIO 	Torti BIO 	Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)
Pommes de terre	Blé	Ratatouille	& Fromage râpé	
Yaourt aromatisé BIO 	Pointe de Brie		Tomme noire	
	Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat	Glace	Gâteau à la vanille 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Carré pomme	Moelleux fourré fraise	Barre marbrée	Pain + Confiture	Biscuit choco BN
Lait nature	Fromage blanc nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Lait nature
Fruit de saison	Jus de pomme	Fruit de saison	Jus d'orange	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	 Indication géographique Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				



LE MENU DE LA SEMAINE



Enghien les Bains

Menus Kids

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
4/8/25	5/8/25	6/8/25	7/8/25	8/8/25
		Pâté de campagne & cornichon SV: Œuf dur mayonnaise	Concombres BIO vinaigrette	
Hot dog (pain hot dog, saucisse de volaille, ketchup)	Sauté de dinde sauce moutarde Issu de label rouge	Boulettes de bœuf BIO sauce basilic	Omelette BIO	Dos de colin pané
SV: Saucisse végétale	SV: Filet de merlu sauce moutarde	SV: Boulettes de soja sauce basilic		
Frites	Carottes BIO à la ciboulette	Pennes BIO	Haricots verts à l'ail	Brisures de choux-fleurs BIO béchamel
Yaourt BIO vanille	Pommes de terre	& fromage râpé	Riz	Boulgour
Mister Freeze	Vache Picon		Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison		Pastèque

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Lait nature & grenadine Fruit de saison	Pain au chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Céréales Lait nature Purée pomme/banane	Pain + confiture Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison	Galette St Michel Petit suisse 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



Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/8/25	12/8/25	13/8/25	14/8/25	15/8/25
Tomate vinaigrette		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)	Carottes râpées BIO vinaigrette	
Escalope de poulet sauce barbecue Issu de label rouge	Cordon végétal tomate	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Filet de colin sauce curry	
 	 			ASSOMPTION
SV: Cubes de merlu sauce barbecue		SV: Bouché de blé à l'orientale & ketchup		
Courgettes BIO au persil	Macaronis BIO	Purée de pommes de terre	Blé aux petits légumes BIO	
				
Pommes de terre	& Fromage râpé			
Yaourt aromatisé	Mimolette			
	Fruit de saison BIO	Gâteau type quatre quarts	Mister Freeze	
				

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière Lait nature Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain au lait Lait nature Fruit de saison	Biscuit choco BN Yaourt nature + sucre Purée 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

Engien les Bains



Végétarien

LUNDI 18/8/25	MARDI 19/8/25	MERCREDI 20/8/25	JEUDI 21/8/25	VENDREDI 22/8/25
		Tomates BIO vinaigrette & Mozzarella	Concombres bulgare	Saucisson à l'ail & cornichon SV: Œuf dur mayonnaise
Omelette	Palet pois blé sauce aux olives	Sauté de bœuf BIO sauce moutarde	Escalope de poulet au jus aux herbes Issu de label rouge	Filet de lieu sauce citron
Pommes de terre BIO	 Carottes	  SV: Filet de colin sauce moutarde	  SV: Croque fromage végétarien	 Filet de lieu sauce citron
Gouda	Bouलगूर	Petits pois à l'ail	Brocolis BIO béchamel	Bouलगूर BIO
Glace	Camembert	Riz	Torti	Petit suisse aromatisé
	Fruit de saison	Melon BIO	Liégeois chocolat	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Madeleine Fromage blanc sucré Jus d'orange	Barre marbrée Lait nature Fruit de saison	Galette bretonne Yaourt aromatisé Fruit de saison	Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Purée 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

Engien les Bains



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
25/8/25	26/8/25	27/8/25	28/8/25	29/8/25
Tomates vinaigrette		Pastèque BIO		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Bolognaise de bœuf BIO	Filet de colin sauce aux 4 épices	Rôti de dinde froid Issu de label rouge	Emincé végétal sauce curry	Cuisse de poulet sauce provençale Issu de label rouge, IGP
 SV: Bolognaise de lentilles	 Riz	 SV: Palet végétarien à l'italienne	 Blé	 SV: Boulettes de soja sauce provençale
Coquillettes BIO		Duo ratatouille BIO et pommes de terre BIO		Haricots beurre BIO au persil
& fromage râpé				Semoule
Yaourt aromatisé	Tomme noire		Yaourt nature + sucre	
	Fruit de saison BIO	Glace	Fruit de saison BIO	Gâteau à la vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St Michel	Pain + Confiture	Barre pâtissière	Biscuit choco BN	Pain au lait
Lait nature	Fromage blanc nature + sucre	Yaourt sucré	Lait nature	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Fruit de saison

LEGENDE				
Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Volaille Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				