



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Élémentaire

Menu Kids

LUNDI 3/11/25	MARDI 4/11/25	MERCREDI 5/11/25	Végétarien JEUDI 6/11/25	VENDREDI 7/11/25
	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade		Concombres bulgare Salade coleslaw	Potage courgettes, vache qui rit 
Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge    SV: Palet végétarien à l'italienne	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons   SV: Cubes de Colin sauce aux oignons 	Filet de hoki sauce orientale 	Bolognaise aux lentilles 	Steak haché BIO sauce tomate 
Haricots verts à l'ail & au persil Boulogour	Pommes de terre Brisures de choux-fleurs persillées	Semoule BIO 	Penne rigate BIO  & fromage râpé	Pommes noisettes & ketchup
Edam Gouda		Fromage à tartiner nature Fromage à tartiner ail & fines herbes	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	
Pomme BIO  Orange BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Kiwi Poire		Muffin tout chocolat
GOÛTER Barre pâtissière Petit suisse aromatisé Compote pomme/abricot	GOÛTER Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Poire	GOÛTER Moelleux fourré abricot Fromage blanc sucré Jus de pomme	GOÛTER Madeleine Lait nature et chocolat en poudre Pomme	GOÛTER Pain au lait Petit suisse sucré Banane

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 / Élémentaire

Végétarien

LUNDI 10/11/25	MARDI 11/11/25	MERCREDI 12/11/25	JEUDI 13/11/25	VENDREDI 14/11/25
		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Potage poireaux, pommes de terre</i>	<i>Salade fromagère (salade et dés d'emmental)</i>
<i>Croquettes végétales: Mac & cheese (croquettes panées, coquillettes et fromage)</i>	Armistice	<i>Betteraves BIO vinaigrette</i>		<i>Salade & féta</i>
<i>Haricots plats à l'ail & au persil</i>		<i>Emincé de bœuf sauce paprika</i>	<i>Beaufilet de colin poêlé</i>	<i>Cuisse de poulet au jus</i>
<i>Mimolette</i>		<i>Viande Française</i>		<i>Bleu Blanc Cœur</i>
<i>Tomme noire</i>		<i>SV: Filet de lieu sauce paprika</i>	<i>Riz</i>	<i>SV: Pané de blé, fromage, épinard</i>
<i>Orange BIO</i>		<i>Petits pois</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Carottes persillées</i>
<i>Kiwi BIO</i>		<i>Pommes de terre</i>		<i>Farfalles & fromage râpé</i>
		<i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Banane BIO</i>	<i>Crêpe + confiture</i>
		<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Poire BIO</i>	<i>Crêpe + sucre</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Barre marbrée</i>		<i>Pain + confiture</i>	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Moelleux fourré fraise</i>
<i>Lait nature</i>		<i>Yaourt sucré</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Purée pomme/banane</i>		<i>Pomme</i>	<i>Jus d'orange</i>	<i>Clémentine</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 / Élémentaire

LUNDI 17/11/25	MARDI 18/11/25	MERCREDI 19/11/25	Végétarien JEUDI 20/11/25	VENDREDI 21/11/25
Saucisson sec + cornichon (40%) SV: Œuf dur + mayonnaise (60%)			Concombres vinaigrette (70%) Salade batavia (30%)	
Filet de colin sauce crème 	Rôti de porc sauce diable Issu de label rouge    SV: Cubes de saumon sauce oseille	Cordon bleu de volaille  SV: Croque tomate végétarien	Omelette BIO  	Sauté de veau sauce champignons SV: Galette lentilles, boulgour, légumes
Boulgour Macédoine de légumes	Lentilles	Purée de potiron	Brocolis béchamel Macaroni & fromage râpé	Epinards Blé
Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO 	Saint Paulin Emmental		Fromage frais à tartiner Fromage fouetté à tartiner
	Pomme Kiwi	Banane BIO Poire BIO 	Semoule au lait	Ananas BIO Pomme BIO 

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Fromage fondu Orange	Moelleux fourré choco-noisette Fromage blanc nature sucré Compote pomme/poire BIO	Barre pâtissière Yaourt nature + sucre Jus de pamplemousse	Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé Fruit type Clémentine	Galette bretonne Yaourt aromatisé Purée 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 / Élémentaire

LUNDI 24/11/25	MARDI 25/11/25	MERCREDI 26/11/25	Végétarien JEUDI 27/11/25	VENDREDI 28/11/25
		Carottes râpées vinaigrette Salade	Potage dubarry (chou-fleur) 	
Sauté de poulet sauce miel & abricot Bleu Blanc Cœur 	Filet de colin sauce provençale 	Normandin de veau sauce moutarde SV: Nuggets de blé	Pizza 3 fromages (emmental, mozzarella et cantal AOP) 	Emincé de bœuf sauce chasseur Viande Française
SV: Emincé végétal sauce miel & abricot	Pommes de terre persillées Ratatouille	Semoule BIO 	Salade batavia	SV: Pané de blé, fromage, épinard
Petits pois aux oignons grelots	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé		Pommes noisettes
Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature + sucre	Kiwi BIO Orange BIO		Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Gouda Edam
Moelleux à la fleur d'oranger 				Poire BIO Pomme BIO
GOÛTER Gâteau Pompon Lait nature Pomme	GOÛTER Pain + confiture Yaourt nature aromatisé Purée pomme/banane	GOÛTER Pain au lait Pâte à tartiner Fruit type Clémentine	GOÛTER Barre marbrée Fromage blanc aromatisé Banane	GOÛTER Moelleux fourré fraise 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



Végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Élémentaire

LUNDI 1/12/25	MARDI 2/12/25	MERCREDI 3/12/25	JEUDI 4/12/25	VENDREDI 5/12/25
 Tortilloni BIO provençale sauce crème & fromage râpé 	Salade coleslaw Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail & cornichon SV: Œuf dur mayonnaise	Potage crecy, vache qui rit (carottes) 	
* Tomme noire (60%) Pont l'Evêque AOP (40%) 	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue  SV: Filet de colin sauce citron 	Tomate farcie sauce tomate SV: Boulettes de soja sauce tomate	Rôti de porc sauce aux pommes Issu de label rouge   SV: Croque fromage végétarien	Filet de merlu sauce 4 épices 
	Pommes de terre Haricots verts à l'ail & au persil	Riz BIO 	Coquillettes BIO aux petits légumes 	Epinards béchamel Blé
Fruit type Clémentine Pomme	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature	Orange Ananas	Pointe de Brie BIO  Coulommiers BIO Beignet fourré chocolat-noisette
GOÛTER Biscuit chocolat BN Lait nature Purée pomme/fraise	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Yaourt nature aromatisé Poire	GOÛTER Pain + confiture Lait nature + chocolat en poudre Banane	GOÛTER Pain + miel Fromage blanc sucré Compote pomme/pêche	GOÛTER Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit type Clémentine

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 / Élémentaire

LUNDI 8/12/25	Végétarien MARDI 9/12/25	MERCREDI 10/12/25	JEUDI 11/12/25	VENDREDI 12/12/25
Carottes râpées BIO vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette (70%)	Salade fromagère (salade et dés d'emmental)	Potage dubarry, vache qui rit
Betteraves BIO vinaigrette		Céleri BIO rémoulade (30%)	Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûtons)	(chou-fleur)
Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française	Cordon végétal tomate	Beaufilet de colin poêlé	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Lasagnes bolognaise (bœuf)
SV: Galette de lentilles, boulgour, légumes	Patate douce aux épices colombo	Haricots beurre persillés	SV: Filet de lieu sauce tomate	SV: Lasagnes ricotta, chèvre, épinards
Pommes de terre persillées		Riz	Purée de pommes de terre	*
Yaourt nature + sucre	Emmental			
Yaourt aromatisé	Saint Paulin			
	Fruit type Clémentine BIO	Dessert lacté chocolat	Muffin vanille au pépites de chocolat	Ananas BIO
	Poire BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel		Orange BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Céréales	Barre marbrée	Moelleux fourré fraise	Croissant	Pain + confiture
Lait nature	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Lait nature
Pomme	Jus de raisin	Banane	Fruit type Clémentine	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

Enghien les Bains / Élémentaire

Repas de Noël

LUNDI 15/12/25	Végétarien MARDI 16/12/25	MERCREDI 17/12/25	18/12/25	VENDREDI 19/12/25	
Saucisse fumée (porc)	Boulette de soja sauce espelette	Duo de chou vinaigrette (30%) Carottes râpées vinaigrette (70%)			
VG: Saucisse végétale		Bolognaise de bœuf Viande Française			Filet de lieu sauce crème de potiron
Lentilles	Brocolis	SV: Filet de colin sauce tomate			
Coulommiers BIO	Pommes de terre	Coquillettes BIO			Purée de pommes de terre
Pointe de Brie BIO	Fromage à tartiner nature Fromage à tartiner ail & fines herbes	Fromage blanc aromatisé			Edam
Pomme	Orange BIO	Fromage blanc nature + sucre	Gouda		
Fruit type Clémentine	Poire BIO		Kiwi BIO		
			Ananas BIO		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré abricot	Pain + barre de chocolat	Barre pâtissière	Brownie	Pain au lait
Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Lait nature	Petit suisse sucré	Fromage blanc nature + sucre
Jus de pamplemousse	Purée de pomme	Banane	Fruit type Clémentine	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 / Élémentaire

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/12/25	23/12/25	24/12/25	25/12/25	26/12/25
Salade coleslaw Betteraves vinaigrette		Pâté en croûte de volaille		Concombre BIO vinaigrette Chou rouge BIO vinaigrette
Manchons et ailerons de poulet saveur barbecue Issu fermier, Viande Française	Sauté de bœuf sauce normande Viande Française	Cordon bleu		Pépites de colin aux 3 céréales
SV: Bouché de blé à l'orientale	SV: Filet de merlu sauce normande	SV: Nuggets de blé	NOEL	
Frites & ketchup	Semoule BIO	Pomme pin		Purée 3 légumes (pomme de terre, haricot vert, carotte, chou fleur)
Petit suisse aromatisé BIO Petit suisse nature BIO + sucre	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Dessert festif		Mousse au chocolat
	Fruit type Clémentine Poire			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Pomme	Pain + confiture Fromage blanc sucré Jus de pomme	Galette bretonne Yaourt à boire Banane		Pain + beurre Fromage fondu 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 / Élémentaire

VACANCES

LUNDI	MARDI	Végétarien MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/12/25	30/12/25	31/12/25	1/1/26	2/1/26
Carottes râpées vinaigrette BIO		Salade fromagère (salade et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûtons)		Potage courgettes, vache qui rit
Céleri BIO rémoulade				
Sauté de bœuf sauce champignons Race à viande	Paupiette de veau sauce crème	Croque fromage végétarien		Brandade crécy (colin, purée de pommes de terre et carottes)
SV: Palet pois, blé sauce champignons	SV: Filet de lieu sauce crème		NOUVEL AN	
Torti BIO	Pommes de terre	Frites		*
& fromage râpé	Ratatouille	& ketchup		Yaourt nature BIO + sucre
	Edam			Yaourt aromatisé BIO
	Gouda			
Crème dessert vanille	Orange BIO	Dessert festif		
Crème dessert caramel	Fruit type Clémentine BIO			

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + barre de chocolat	Moelleux fourré fraise	Madeleine		Pain au lait
Yaourt sucré	Fromage blanc nature sucré	Yaourt à boire		Confiture
Pomme	Jus de raisin	Banane		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