



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

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

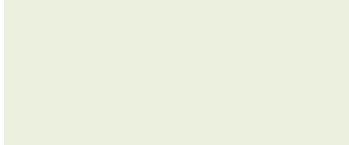
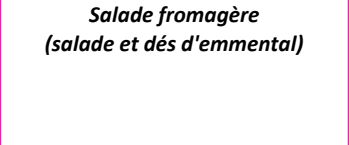
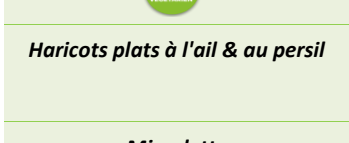
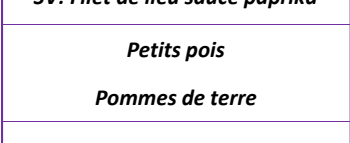
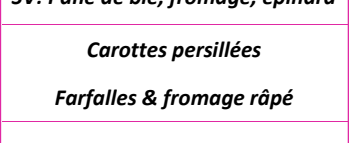
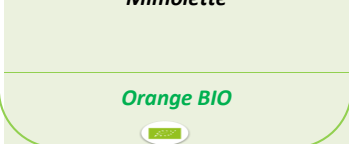
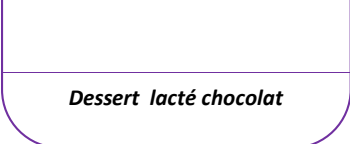
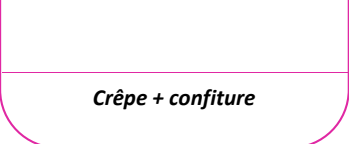
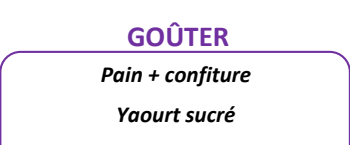
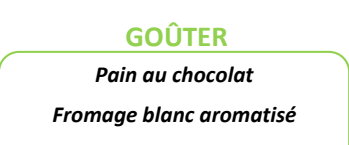
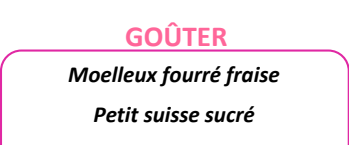
* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

Végétarien

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

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/11/25	18/11/25	19/11/25	20/11/25	21/11/25
Saucisson sec + cornichon SV: Œuf dur + mayonnaise			Concombres vinaigrette	
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
Petit suisse nature + sucre	Coulommiers BIO 	Saint Paulin		Blé
	Pomme	Banane BIO 	Semoule au lait	Fromage frais à tartiner Ananas 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 / Maternelle

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/11/25	25/11/25	26/11/25	27/11/25	28/11/25
		Carottes râpées vinaigrette	Potage dubarry (chou-fleur)	
Sauté de poulet sauce miel & abricot Bleu Blanc Cœur	Filet de colin sauce provençale	Normandin de veau sauce moutarde	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	SV: Nuggets de blé	 Salade batavia	SV: Pané de blé, fromage, épinard
Petits pois aux oignons grelots		Semoule BIO		Pommes noisettes
Fromage blanc aromatisé	Camembert BIO	Yaourt nature + sucre		Gouda
Moelleux à la fleur d'oranger	Kiwi BIO		Dessert lacté vanille nappé caramel	Poire BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau Pompon	Pain + confiture	Pain au lait	Barre marbrée	Moelleux fourré fraise
Lait nature	Yaourt nature aromatisé	Pâte à tartiner	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré
Pomme	Purée pomme/banane	Fruit type Clémentine	Banane	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 / Maternelle



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	Saucisson à l'ail & cornichon SV: Œuf dur mayonnaise	Potage crecy, vache qui rit (carottes) 	
	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
Tomme noire		Petit suisse aromatisé		Pointe de Brie BIO 
Fruit type Clémentine	Crème dessert chocolat		Orange	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 / Maternelle

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/12/25	9/12/25	10/12/25	11/12/25	12/12/25
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Concombres BIO vinaigrette 	Salade fromagère (salade et dés d'emmental)	Potage dubarry, vache qui rit (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			SV: Filet de lieu sauce tomate	SV: Lasagnes ricotta, chèvre, épinards
Pommes de terre persillées	Patate douce aux épices Colombo	Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre	*
Yaourt nature + sucre	Emmental	Riz		
	Fruit type Clémentine BIO 	Dessert lacté chocolat	Muffin vanille au pépites de chocolat	Ananas 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



1

Repas de Noël

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
15/12/25		16/12/25		17/12/25		18/12/25		19/12/25	
				Duo de chou vinaigrette					
Saucisse fumée (porc)		Boulette de soja sauce espelette		Bolognaise de bœuf Viande Française				Filet de lieu sauce crème de potiron	
VG: Saucisse végétale				SV: Filet de colin sauce tomate					
Lentilles		Brocolis		Coquillettes BIO 				Purée de pommes de terre	
Coulommiers BIO 		Pommes de terre		& fromage râpé				Edam	
Fromage à tartiner nature		Orange BIO 		Fromage blanc aromatisé				Kiwi BIO 	
Pomme									

GOÛTER

Moelleux fourré abricot

Yaourt sucré

Jus de pamplemousse

GOÛTER

Pain + barre de chocolat

Petit suisse aromatisé

Purée de pomme

GOÛTER

Barre pâtissière

Lait nature

Banane

GOÛTER

Brownie

Petit suisse sucré

Fruit type Clémentine

GOÛTER

Pain au lait

Fromage blanc nature + sucre

Purée pomme/poire BIO

— LEGENDE

Diagram illustrating various food labels and their corresponding icons:

- Potage du chef** (Chef's Soup)
- Recette du chef** (Chef's Recipe)
- Produit local** (Local Product)
- Plat végétarien** (Vegetarian Dish)
- Agriculture biologique** (Organic Agriculture)
- Issu de label rouge** (From Label Rouge)
- Viande bovine Française** (French Beef)
- Volaille Française** (French Poultry)
- Porc Français** (French Pork)
- Bleu Blanc Cœur** (Blue Heart Brand)
- Pêche responsable** (Responsible Fishing)
- Appellation d'Origine Contrôlée** (Protected Designation of Origin)
- Appellation d'Origine Protégée** (Protected Geographical Indication)

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Enghien les Bains / Maternelle

VACANCES

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

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)		Potage courgettes, vache qui rit 
Sauté de bœuf sauce champignons Race à viande  SV: Palet pois, blé sauce champignons	Paupiette de veau sauce crème SV: Filet de lieu sauce crème	Croque fromage végétarien 	NOUVEL AN	Brandade crécy (colin, purée de pommes de terre et carottes) 
Torti BIO  & fromage râpé	Pommes de terre Ratatouille	Frites & ketchup		*
	Edam			Yaourt nature BIO + sucre 
Crème dessert vanille	Orange BIO 	Dessert festif		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Pomme	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature sucré Jus de raisin	Madeleine Yaourt à boire Banane		Pain au lait Confiture 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				