

MENUS

Restauration Crèches

Du 1^{er} au 31 Octobre 2023



Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs : végétarien



Maison



Bio



AB / Labélisé



/ Pêche Durable



Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 08 juin 2023

<p>Lundi 2 Octobre Tomates Cerise Ravioli sce tomate 🏠 Fromage AB Fruit AB</p>	<p>Mardi 3 Octobre Soupe de Légumes 🏠 Blanquette de Dinde 🏠🍖 Riz 🏠 Fruit</p>	<p>Mercredi 4 Octobre Salade Piémontaise 🏠 Poisson Pané Trio de Légumes 🏠 Laitage</p>	<p>Jeudi 5 Octobre Radis beurre Couscous végétarien 🏠 Semoule 🏠 Fruit AB</p>	<p>Vendredi 6 Octobre MENU PIQUE ASSIETTE Saucisson/beurre Tomate farcie / Riz 🏠 Fruit</p>
<p>Lundi 9 Octobre Salade Composée 🏠 Roti de Porc Frites Fruit</p>	<p>Mardi 10 Octobre Macédoine de Légumes 🏠 Steak de Bœuf Gratin de Choux Fleur 🏠 Yaourt nature</p>	<p>Mercredi 11 Octobre Carottes Râpées 🏠 Pâtes Végétarienne 🏠 Fromage Compote</p>	<p>Jeudi 12 Octobre Potage crécy 🏠 Filet de Poisson 🏠🌐 Riz aux Champignons 🏠 Fromage AB et Fruit</p>	<p>Vendredi 13 Octobre Salade de Pois chiche 🏠 Escalope de dinde 🏠🍖 Haricots verts et Tomate Provençale 🏠 Yaourt AB</p>
<p>Lundi 16 Octobre Salade Verte AB Parmentier de la Mer 🏠🌐 Fromage AB Gâteau</p>	<p>Mardi 17 Octobre Salade Hawaïenne 🏠 Omelette 🏠 Riz Cantonais 🏠 Cocktail de Fruit</p>	<p>Mercredi 18 Octobre Soupe de Légumes 🏠 Cassoulet maison 🏠 Fromage Mousse au chocolat</p>	<p>Jeudi 19 Octobre Rillettes Poulet Basquaise 🍖 Wok de Légumes 🏠 Yaourt AB</p>	<p>Vendredi 20 Octobre Betterave / Thon 🏠 Bœuf bourguignon 🏠 PDT Vapeur/ Haricot Vert 🏠 Fruit AB</p>
<p>Lundi 23 Octobre Coleslaw 🏠 Cordon Bleu Pâtes AB / Gruyère 🏠 Yaourt</p>	<p>Mardi 24 Octobre Salade Haricots Vert 🏠 Poisson sce pêcheur 🏠🌐 Semoule 🏠 Fruit</p>	<p>Mercredi 25 Octobre Pizza 🏠 Choucroute 🏠 Fromage Compote</p>	<p>Jeudi 26 Octobre Œufs Mimosa 🏠 Jambon PDT Rissolées 🏠 Fromage et Fruit</p>	<p>Vendredi 27 Octobre Crêpe au fromage Steak Végétarien Carottes vichy 🏠 Fruit</p>
<p>Lundi 30 Octobre Salade Composée 🏠 Omelette Fromage 🏠 Ratatouille 🏠 Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 31 Octobre MENU MYSTERE</p>			

INFORMATIONS : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème indépendant de notre volonté * « Aide UE à destination des écoles »

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication. « Les plats proposés peuvent contenir des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et dioxyde de soufre et sulfites. Tout changement au menu pouvant intervenir en fonction des livraisons de nos fournisseurs »

Pour tout renseignement complémentaire rendez-vous sur le site de la ville www.ville-entraigues84.fr

MENUS

Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs : végétarien



Maison



Bio



Labélisé



Pêche Durable



Restauration Crèches

ENTRAIGUES
SUR LA SORGUE

Du 1^{er} au 30 Novembre 2023



Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro, diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 11 / 10 / 2023



		Mercredi 1^{er} Novembre FERIE	Jeudi 2 Novembre Macédoine de Légumes Steak de bœuf Purée de PDT Compote	Vendredi 3 Novembre Soupe de Pâtes Saucisses aux Choux Yaourt
Lundi 6 Novembre Carottes râpées Sauté de Dinde Riz Fromage et Fruit	Mardi 7 Novembre Feuilleté Fromage Epinard florentine Fromage Compote	Mercredi 8 Novembre Betterave/Mais Filet de poisson PDT Vapeur Ile Flottante	Jeudi 9 Novembre Salade de Perles Roti de Porc Haricot Vert Salade de Fruit	Vendredi 10 Novembre Soupe de Légumes Pâtes bolognaise et son gruyère Yaourt Nature
Lundi 13 Novembre Soupe de Légumes Hachis parmentier Fromage Fruit	Mardi 14 Novembre MENU BASQUE Pizza basque Poulet Basquaise Poêlée Basquaise Gâteau basque	Mercredi 15 Novembre Œufs mimosa Sauté de Porc Semoule Fromage blanc et son coulis	Jeudi 16 Novembre Soupe de Pâtes Poisson pané Ratatouille Petit Suisse Nature	Vendredi 17 Novembre Salade de Haricot Vert Omelette fromage PDT Rissolées Fromage Fruit
Lundi 20 Novembre Salade d'Endives/noix Saucisses Lentilles Fromage et Fruit	Mardi 21 Novembre Coleslaw Couscous végétarien Semoule Fromage et Compote	Mercredi 22 Novembre Salade de Riz Sauté de Bœuf Carottes Vichy Poire au chocolat	Jeudi 23 Novembre Surimi mayonnaise Pâtes Carbonara dés de dinde Et son gruyère Fruit	Vendredi 24 Novembre Soupe de Pâtes Quiche au thon Trio de Légumes Yaourt
Lundi 27 Novembre Salade de pois chiche Escalope Normande Haricot beurre Fruit	Mardi 28 Novembre Crêpe au Fromage Cube de poisson sce pêcheur Gratin de chou-fleur Fromage Blanc	Mercredi 29 Novembre Soupe de Légumes Boulettes d'agneau Purée PDT Mousse au chocolat	Jeudi 30 Novembre Œufs Mimosa Raviolis Ricotta Fromage Compote	

INFORMATIONS : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème indépendant de notre volonté * « Aide UE à destination des écoles »

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication. « Les plats proposés peuvent contenir des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et dioxyde de soufre et sulfites. Tout changement au menu pouvant intervenir en fonction des livraisons de nos fournisseurs »

Pour tout renseignement complémentaire rendez-vous sur le site de la ville www.ville-entraigues84.fr

MENUS

Restauration Crèches

Du 1^{er} au 31 Décembre 2023



Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs : végétarien



Maison



/ Bio



/ Labélisé



/ Pêche Durable



Un repas équilibré :



Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 11 /10 / 2023

Joyeux Noël



Vendredi 1^{er} Décembre

Macédoine de Légumes
Steak de bœuf
Gratin dauphinois
Fruit

Lundi 4 Décembre

Salade de Cocos
Omelette
Poêlée de Légumes
Fromage
Compote



Mardi 5 Décembre

Soupe de Pâtes
Jambon
Purée PDT
Fruit

Mercredi 6 Décembre

Sardine beurre
Paella maison
Fromage
Compote

Jeudi 7 Décembre

Œufs mimosa
Daube de bœuf
et ses légumes
Yaourt Nature

Vendredi 8 Décembre

Soupe de Légumes
Coquillettes au thon
avec son gruyère
Fruit

Lundi 11 Décembre

Salade Verte
Pâtes bolognaises
avec son gruyère
Yaourt

Mardi 12 Décembre

Salade Composée
Filet de Poisson
Haricot Vert
Fromage blanc

Mercredi 13 Décembre

Betterave/Mais/Thon
Rougail Saucisses
PDT Rissolées
Fruit

Jeudi 14 Décembre

Quiche de Légumes
Céréales Gourmandes
Sce tomates
Fromage
Mousse au chocolat

Vendredi 15 Décembre

MENU MEXICAIN
Salade de Cancun
Chili Con Carné et Riz
Fromage
Fruit

Lundi 18 Décembre

Soupe de Pâtes
Filet de Poisson
Ratatouille
Yaourt Nature



Mardi 19 Décembre

REPAS DE NOËL
Mousse de Canard
Poulet aux marrons
Pommes de pin
Gâteau de Noël + Clémentine

Mercredi 20 Décembre

Salade de Haricot Vert
Raviolis
Fromage
Fruit



Jeudi 21 Décembre

Carottes au curry
Blanquette de veau
Riz
Yaourt Nature

Vendredi 22 Décembre

FERME

INFORMATIONS : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème indépendant de notre volonté * « Aide UE à destination des écoles »

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication. « Les plats proposés peuvent contenir des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et dioxyde de soufre et sulfites. Tout changement au menu pouvant intervenir en fonction des livraisons de nos fournisseurs »

Pour tout renseignement complémentaire rendez-vous sur le site de la ville www.ville-entraigues84.fr