

Restauration Crèches Du 03 au 28 Février 2025




















Chandeleur	Lundi 03 Février Soupe de Légumes 🏠 Bœuf bourguignon 🏠 Pâtes et gruyère 🏠 Crêpes sucrées	Mardi 04 Février Velouté courgettes/croutons Curry de pois chiches 🏠 Epinards 🏠 Fromage 4B Fruit	Mercredi 05 Février Macédoine de Légumes vinaigrette 🏠 Saucisses Lentilles 🏠 Fromage et Compote	Jeudi 06 Février Salade verte 4B Hachis Parmentier 🏠 Fromage Yaourt	Vendredi 07 Février Salade de Haricots Vert 🏠 Filet de Poisson sce dugléré 🏠 Blé Ebly 🏠 Fruit 4B
	Lundi 10 Février MENU CHINOIS Soupe de Légumes 🏠 Sauté de Porc caramélisé Riz Cantonais 🏠 Ananas au sirop	Mardi 11 Février Soupe de Légumes 🏠 Escalope panée 🏠 Purée de Carottes 🏠 Fromage Compote	Mercredi 12 Février Œufs mimosa 🏠 Filet de Poisson 🏠 Purée de PDT 🏠 Fruit	Jeudi 13 Février Carottes râpées 🏠 Chili sin carné 🏠 Fromage Compote Biscuit	Vendredi 14 Février Soupe de légumes 🏠 Tajine de Poulet 🏠 Semoule 🏠 Petit suisse nature
	Lundi 17 Février Salade de Pois Chiche 🏠 Steak haché de Veau grillé 🏠 Gratin de chou fleur 🏠 Fruit	Mardi 18 Février Saucisson-cornichon Sauté de Lapin à la moutarde 🏠 🍷 PDT Rissolées 🏠 Yaourt	Mercredi 19 Février Soupe de Légumes 🏠 Lasagne de bœuf 🏠 Fromage Compote Biscuit	Jeudi 20 Février Salade Piémontaise 🏠 Filet de poisson sce au curcuma 🏠 Courgettes persillées 🏠 Fruit	Vendredi 21 Février Soupe de Légumes 🏠 Pâtes au pesto 🏠 Fromage Compote
	Lundi 24 Février Crêpe emmental Paupiettes de veau sce champignons 🏠 Céréales gourmandes 🏠 Cocktail de fruits	Mardi 25 Février Omelette aux PDT 🏠 Ratatouille 🏠 Fromage 4B Fruit	Mercredi 26 Février Carottes râpées Poulet Roti 🏠 🍷 Haricots beurre persillés 🏠 Fruit	Jeudi 27 Février Macédoine de Légumes 🏠 Hachis parmentier 🏠 Fromage Yaourt	Vendredi 28 Février Soupe de Pâtes 🏠 Filet de poisson sce citron 🏠 Carottes Vichy 🏠 Fromage 4B 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

Restauration Crèches Du 1er au 31 Mars 2025



<p>Lundi 3 Mars Soupe de Légumes Pâtes aux Champignons Fromage   Fruit </p>	<p>Mardi 4 Mars Salade de Perles Bœuf bourguignon Haricot vert Fromage blanc</p>	<p>Mercredi 5 Mars Soupe de pâtes Escalope de Poulet Gratin d'épinard Flan caramel</p>	<p>Jeudi 6 Mars Macédoine Poisson pané Purée de patates douces Fromage et Fruit</p>	<p>Vendredi 7 Mars Feuilleté Fromage Rôti de porc Lentilles Yaourt brassé nature </p>
<p>MENU NORMAND Lundi 10 Mars Salade normande Blanquette de dinde  Riz pilaf Fromage  Tarte Normande</p>	<p>Mardi 11 Mars Soupe de Légumes Omelette au fromage Gratin de Choux Fleurs Fromage  Fruit </p>	<p>Mercredi 12 Mars Quiche Lorraine Filet de poisson Purée de carottes/PDT Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 13 Mars Charcuterie-cornichon Steak haché bœuf Petits pois Fromage blanc et son coulis</p>	<p>Vendredi 14 Mars Betteraves vinaigrette Cordon bleu Ratatouille Compote</p>
<p>Lundi 17 Mars Soupe de Légumes Hachis parmentier Fromage  Fruit </p>	<p>Mardi 18 Mars Thon mayonnaise Sauté de Porc Carottes vichy Yaourt nature et biscuit</p>	<p>Mercredi 19 Mars Salade de PDT Steak de Veau Gratin de courgettes Fromage à tartiner</p>	<p>Jeudi 20 Mars Salade de Haricot Vert Ravioli aux épinards Fromage  Compote</p>	<p>Vendredi 21 Mars Carottes râpées  Filet de Poisson Riz Fruit  </p>
<p>MENU MEXICAIN Lundi 24 Mars Salade Mexicaine Haut de Poulet Tex Mex  Boulgour Fruit </p>	<p>Mardi 25 Mars Salade d'Endives – noix Lasagnes de Légumes Fromage Compote</p>	<p>Mercredi 26 Mars Pois chiche vinaigrette Poisson sce pêcheur Gratin de Choux Fleur Cocktail de fruits</p>	<p>Jeudi 27 Mars Soupe de Légumes Saucisses lentilles Fromage  Yaourt nature </p>	<p>Vendredi 28 Mars MENU ITALIEN Salade César Pâtes bolognaises Et son parmesan Mousse au Chocolat </p>
<p>Lundi 31 Mars Salade de Riz Omelette nature Haricot Vert persillade Fromage et Fruit</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

Restauration Crèches Du 1^{er} au 30 Avril 2025

	<p>Mardi 1^{er} Avril Thon mayonnaise Steak bœuf Petits pois – carottes Fruit 4B</p>	<p>Mercredi 2 Avril Salade de Choux Fleurs Jambon Purée de PDT Compote</p>	<p>Jeudi 3 Avril Salade de riz Filet de poisson Gratin de courgettes Yaourt 4B</p>	<p>Vendredi 4 Avril Salade Haricots vert/Maïs Poulet rôti  Coquillettes au beurre Fruit 4B</p>
<p>Lundi 7 Avril Salade de coco Poisson pané – citron Gratin d'épinards Fromage et Fruit</p>	<p>Mardi 8 Avril Betteraves vinaigrette Chili Sin carné Riz Fromage et compote</p>	<p>Mercredi 9 Avril Soupe de Pâtes Blanquette de Veau Trio de Légumes Fruit</p>	<p>Jeudi 10 Avril Salade de Tomates/Maïs Paëlla de Poulet Fromage Yaourt nature</p>	<p>Vendredi 11 Avril Taboulé Roti de porc au miel Ratatouille Fruit</p>
<p>Lundi 14 Avril Soupe de Légumes Sauté de dinde paprika  Carottes vichy Fruit</p>	<p>Mardi 15 Avril Feuilleté fromage Colombo de Poisson Duo de Haricot Crème vanille</p>	<p>Mercredi 16 Avril Salade d'Asperge Galette de Saucisse Gratin de courgettes Petit suisse nature</p>	<p>Jeudi 17 Avril Macédoine de Légumes Pâtes au Pesto Fromage Fromage blanc et son coulis</p>	<p>Vendredi 18 Avril MENU DE PÂQUES Salade verte et son œuf Navarin d'Agneau Flageolet Dessert de Pâques</p>
<p>Lundi 21 Avril FERIE</p>	<p>Mardi 22 Avril Pois chiche vinaigrette Nuggets de Poulet Rösti de Légumes Fromage 4B Fruit 4B</p>	<p>Mercredi 23 Avril Soupe de Légumes Choucroute Maison Fromage Compote et biscuit</p>	<p>Jeudi 24 Avril Salade de Pâtes Omelette nature Poêlée de Légumes Fromage Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 25 Avril Soupe de Légumes Lasagnes de bœuf Fromage 4B Fruit 4B</p>
<p>Lundi 28 Avril Salade de tomate/maïs Risotto poulet/champignon Panna Cotta coulis de fruit rouge</p>	<p>Mardi 29 Avril Betteraves vinaigrette Pâtes carbonara et son gruyère Yaourt 4B</p>	<p>Mercredi 30 Avril Carottes râpées Tomates farcies Poêlée auvergnate Fruit</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