












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






















	<p>Mardi 1^{er} Avril Thon mayonnaise Steak bœuf Petits pois – carottes Fruit </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 </p>	<p>Vendredi 4 Avril Salade Haricots vert/Maïs Poulet rôti  Coquillettes au beurre Fruit </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</p>	<p>Vendredi 11 Avril Taboulé Roti de porc au miel Ratatouille Fruit</p>
<p>Lundi 14 Avril Rillettes de Porc 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 Pâtisserie</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</p> <p>FERIE</p>	<p>Mardi 22 Avril Pois chiche vinaigrette Nuggets de Poulet Rösti de Légumes Fromage  Fruit </p>	<p>Mercredi 23 Avril Flammekueche 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 Salade Verte Lasagnes de bœuf Fromage  Fruit </p>
<p>Lundi 28 Avril Salade de tomate/maïs Risotto poulet/champignon Panna cotta coulis fruits rouges</p>	<p>Mardi 29 Avril Betteraves vinaigrette Pâtes carbonara et son gruyère Yaourt </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

Restauration Scolaire Du 1^{er} au 31 Mai 2025

			Jeudi 1^{er} Mai FERIE	Vendredi 2 Mai Salade andalouse (H.vert,Poivron,maïs,olives) Boulette de bœuf sce tomate boulgour Fruit  
Lundi 5 Mai Salade verte Ravioles aux épinards Fromage Compote/biscuit	Mardi 6 Mai Salade de tomates/maïs Steak de bœuf grillé Petits Pois Carottes Ile flottante	Mercredi 7 Mai Crudité bulgare (carotte,celeri,courgettes) Poulet/Ratatouille  Pâtisserie	Jeudi 8 Mai FERIE	Vendredi 9 Mai Macédoine de légumes Filet de poisson sce pêcheur Semoule Fruit  
Lundi 12 Mai Betterave vinaigrette Fish & chips Fromage   Fruit	Mardi 13 Mai Salade du chef (salade, dés de poulet, emmental) Sauté de porc au curry Haricots beurre Yaourt  	Mercredi 14 Mai Feuilleté fromage Omelette aux Herbes Gratin de chou-fleur Fromage Brownies crème anglaise	Jeudi 15 Mai Melon Paella « maison » Fromage   Fruit	Vendredi 16 Mai Tomates/feta Pâtes bolognaises Et son gruyère Glace
Lundi 19 Mai Charcuterie et son cornichon Filet de poisson ratatouille Purée de PDT Cocktail de Fruits	Mardi 20 Mai MENU PIQUE ASSIETTE Samoussa (ou nems) Nouilles chinoise Poulet au caramel  Fruit	Mercredi 21 Mai Melon Saucisse Lentilles Crème vanille et son biscuit	Jeudi 22 Mai Salade de riz Steak de veau grillé Haricots verts Fromage   Fruit  	Vendredi 23 Mai Carottes râpées   Couscous végétarien Fromage   Compote
Lundi 26 Mai Tomates cerises Chili con carné Riz Yaourt  	Mardi 27 Mai Salade de Pâtes Poisson pané et son citron Gratin de courgettes Glace	Mercredi 28 Mai Pizza au fromage Poulet à l'indienne  Trio de légumes Fromage et Fruit	Jeudi 29 Mai FERIE	Vendredi 30 Mai 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

Restauration Scolaire Du 1^{er} au 30 Juin 2025

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro, diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus le 16 / 04 / 2025













<p>Lundi 2 Juin MENU PIQUE ASSIETTE Salade chou rouge Poulet rôti  Potatoes /ketchup Riz au lait</p>	<p>Mardi 3 Juin Charcuterie Sauté de bœuf Marengo Haricots verts Fromage Fruit  </p>	<p>Mercredi 4 Juin Céleri rémoulade Filet de poisson sauce pêcheur Riz Compote/biscuit</p>	<p>Jeudi 5 Juin Taboulé Omelette au fromage Gratin de courgette Fromage   Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 6 Juin Tomate cerise Steak de veau sce poivre Pates et son gruyère Glace</p>
<p>Lundi 09 Juin FERIE</p>	<p>Mardi 10 Juin Carottes au curry Nuggets de Poulet PDT Rissolée Compote</p>	<p>Mercredi 11 Juin Thon mayonnaise Rougail Saucisse Poêlée de légumes Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 12 Juin Pastèque Colombo de poisson Semoule Fromage   Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 13 Juin Salade de pois chiche cumin Quiche de légumes Ratatouille Fromage   Yaourt  </p>
<p>Lundi 16 Juin Salade de lentilles Filet de poisson sauce citron Choux-fleurs persillés Fromage   Fruit</p>	<p>Mardi 17 Juin Melon Tajine de légumes Boulgour Fromage   Pâtisserie</p>	<p>Mercredi 18 Juin Salade verte Steak de veau Grillé Gratin dauphinois Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 19 Juin Quiche lorraine Poulet rôti  Courgettes Provençale Glace</p>	<p>Vendredi 20 Juin Salade de tomates Boulettes de bœuf sauce curcuma Riz cantonais Fruit  </p>
<p>Lundi 23 Juin Pizza au fromage Epinard florentine Fromage Pastèque</p>	<p>Mardi 24 Juin Charcuterie et son cornichon Escalope de dinde normande Petits pois Yaourt  </p>	<p>Mercredi 25 Juin Tomate cerise Filet de poisson sce dugléré Riz Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 26 Juin Betterave maïs Roti de porc au miel Carottes Vichy Fromage   Compote/biscuit</p>	<p>Vendredi 27 Juin Salade Composée Lamelles Kebab Frites Glace</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 Scolaire Du 30 juin au 31 juillet 2025




<p>Lundi 30 Juin Salade Verte Sauté de dinde aux olives PDT vapeur Fruit  </p>	<p>Mardi 1^{er} juillet Œufs mayo Filet de Poisson sce curry Duo de Haricots Fromage   Compote</p>	<p>Mercredi 2 juillet Sardine au beurre Tomates farcies Et son riz Fruit</p>	<p>Jeudi 3 juillet Tomate fête Pâtes au pesto  Et son parmesan Glace</p>	<p>Vendredi 4 juillet Pique-Nique de fin d'année</p>
<p>Lundi 7 juillet Surimi mayonnaise Poulet basquaise  Ebly  Fromage et mousse de fruit</p>	<p>Mardi 8 juillet Charcuterie - cornichon Poisson pané Epinards à la crème Fromage - fruit</p>	<p>Mercredi 9 juillet Salade verte Steak haché grillé Purée de PDT Glace</p>	<p>Jeudi 10 juillet Carottes râpées Rôti de porc Lentilles Yaourt </p>	<p>Vendredi 11 juillet Taboulé Omelette au fromage Haricots beurre persillés Fromage - Fruit</p>
<p>Lundi 14 juillet FERIE</p>	<p>Mardi 15 juillet Tomates cerise Escalope viennoise PDT rissolées Yaourt</p>	<p>Mercredi 16 juillet Salade de Pâtes Filet de poisson au citron Gratin de courgettes Fromage - Fruit</p>	<p>Jeudi 17 juillet Betteraves vinaigrette Emincé de dinde paprika  Riz créole Fromage blanc sucré</p>	<p>Vendredi 18 juillet Melon Boulettes de bœuf sce tomate Purée de crécy Glace</p>
<p>Lundi 21 juillet Céleri rémoulade Ravioles aux épinards Fromage Compote</p>	<p>Mardi 22 juillet Salade de riz Filet de poisson sce pêcheur Ratatouille Fromage - fruit</p>	<p>Mercredi 23 juillet Pastèque Brochettes de dinde Carottes sautées Glace</p>	<p>Jeudi 24 juillet Macédoine de Légumes Chipolatas Frites Fromage - Fruit</p>	<p>Vendredi 25 juillet Pizza au fromage Poulet rôti  Haricots verts persillés Crème dessert</p>
<p>Lundi 28 juillet Œuf mayonnaise Emincé de dinde à la crème  Brocolis persillade Fromage - Salade de fruits</p>	<p>Mardi 29 juillet Salade verte Tajine de Légumes Semoule Fromage - Fruit</p>	<p>Mercredi 30 juillet Salade d'Ebly Dos de colin au safran Trio de Légumes Yaourt</p>	<p>Jeudi 31 juillet Salade tomate/maïs Filet mignon au miel Pâtes  Glace</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 Scolaire Du 1^{er} au 29 Août 2025

					Vendredi 1^{er} Août Feuilleté fromage Tomates farcies Riz Fruit
Lundi 4 Août Salade verte – emmental Escalope de dinde Purée PDT Dessert sucré	Mardi 5 Août Salade composée Moussaka de bœuf Fromage Fruit	Mercredi 6 Août Chou rouge vinaigrette Colombo de poisson Blé Petit suisse	Jeudi 7 Août MENU AMERICAIN Coleslaw Hamburger – PDT Rissolées Sunday		Vendredi 8 Août Salade de Tomates Epinards Florentine Fromage Fruit
Lundi 11 Août Salade composée Jambon Gratin dauphinois Yaourt nature	Mardi 12 Août Betteraves vinaigrette Steak de veau grillée Petits pois carottes Fromage - Fruit	Mercredi 13 Août Salade de pois chiches Haut de poulet rôti  Haricots verts persillés Pâtisserie	Jeudi 14 Août Melon Filet de colin sce tomate Riz Petit suisse - biscuit		Vendredi 15 Août FERIE
Lundi 18 Août - foyer Tomate cerise Raviolis de bœuf Fromage Fruit	Mardi 19 Août - foyer Salade composée Omelette Jardinière de légumes Fromage Glace	Mercredi 20 Août - foyer Pastèque Escalope de dinde  sce normande PDT rissolées Dessert sucré	Jeudi 21 Août - foyer Salade de Riz Roti de Porc Côtes de blettes au jus Pâtisserie		Vendredi 22 Août - foyer Charcuterie – cornichon Parmentier de Poisson Fromage Yaourt
Lundi 25 Août - foyer Salade Haricots Verts Sauté de lapin moutarde  Coquillettes Fromage - Fruit	Mardi 26 Août - foyer Melon – jambon cru Filet de poisson sce citron Choux de Bruxelles Fromage - Crème dessert	Mercredi 27 Août - foyer Salade verte Boudin aux pommes Purée PDT Yaourt aro	Jeudi 28 Août - foyer Tomates mozza Tajine de Légumes Semoule Fruit		Vendredi 29 Août - foyer Carottes râpées Saucisses grillées Haricots blancs Fromage - Pâtisserie

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