

Restauration Crèches 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 fêta Pâtes au pesto  Et son parmesan Compote</p>	<p>Vendredi 4 juillet Pique-Nique de fin d'année</p>
<p>Lundi 7 juillet Surimi mayonnaise Poulet basquaise  Ebly  Fromage et Compote</p>	<p>Mardi 8 juillet Soupe de Pâtes Poisson pané Epinards à la crème Fromage - fruit</p>	<p>Mercredi 9 juillet Salade verte Steak haché grillé Purée de PDT Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 10 juillet Carottes râpées Rôti de porc Lentilles Yaour </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 Fromage à tartiner</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 Yaourt</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 Yaourt</p>
<p>Lundi 28 juillet Œuf mayonnaise Emincé de dinde  à la crème Brocolis persillade Fromage - Salade de fruits</p>	<p>Mardi 29 juillet 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  Compote</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 29 Août 2025

					Vendredi 1^{er} Août Feuilleté fromage Tomates farcies Riz Fruit
Lundi 4 Août Salade verte – emmental Escalope de dinde Purée PDT Compote	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 Compote		Vendredi 8 Août Salade de Tomates Epinards Florentine Fromage Fruit
Lundi 11 Août FERME	Mardi 12 Août FERME	Mercredi 13 Août FERME	Jeudi 14 Août FERME		Vendredi 15 Août FERIE
Lundi 18 Août FERME	Mardi 19 Août FERME	Mercredi 20 Août FERME	Jeudi 21 Août FERME		Vendredi 22 Août FERME
Lundi 25 Août Salade Haricots Verts Sauté de lapin moutarde  Coquillettes Fromage - Fruit	Mardi 26 Août Melon – jambon cru Filet de poisson sce citron Choux de Bruxelles Fromage - Crème dessert	Mercredi 27 Août Salade verte Boudin aux pommes Purée PDT Yaourt aro	Jeudi 28 Août Tomates mozza Tajine de Légumes Semoule Fruit		Vendredi 29 Août 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

Restauration Crèches Du 1^{er} au 30 Septembre

<p>Lundi 1^{er} Septembre Carottes Râpées  Pâtes bolognaises avec emmental Fromage Blanc</p>	<p>Mardi 2 Septembre Pizza au fromage Poisson pané Epinards à la crème Fromage  Fruit </p>	<p>Mercredi 3 Septembre Taboulé Moussaka de bœuf Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 4 Septembre Salade de Blé Poulet Roti Ratatouille Fruit</p>	<p>Vendredi 5 Septembre Melon Chili Sin Carné Riz pilaf Fromage  Compote</p>
<p>Lundi 8 Septembre Thon au Fromage blanc Blanquette de dinde Carottes vichy Yaourt </p>	<p>Mardi 9 Septembre Pastèque Omelette au Fromage Haricots Verts Persillés Fromage </p>	<p>Mercredi 10 Septembre Tomates cerises Sauté de bœuf marengo Pâtes avec emmental Cocktail de Fruits</p>	<p>Jeudi 11 Septembre Filet de Poisson sce pêcheur Boulgour Fromage Fruit </p>	<p>Vendredi 12 Septembre Salade de Tomates Saucisses / Lentilles Fromage Compote</p>
<p>Lundi 15 Septembre Macédoine de légumes Jambon / Purée de PDT Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 16 Septembre Œufs mimosa Colombo de Poisson Gratin de Choux Fleurs Fruit</p>	<p>Mercredi 17 Septembre Sardine - beurre Escalope de dinde grillée Poêlée de Légumes Ananas au sirop</p>	<p>Jeudi 18 Septembre Betteraves vinaigrette Tajine de Légumes Semoule Yaourt nature</p>	<p>Vendredi 19 Septembre Salade verte / Emmental Lasagne de bœuf Fruit </p>
<p>Lundi 22 Septembre Charcuterie / Cornichon Nuggets de poisson Gratin de courgettes Compote</p>	<p>Mardi 23 Septembre Melon Paëlla Maison Fromage Blanc</p>	<p>Mercredi 24 Septembre Tomates / Féta Steak de Veau Pommes de Terre Rissolées Yaourt</p>	<p>Jeudi 25 Septembre Soupe de pâtes Bœuf bourguignon Haricots vert provençale Fruit </p>	<p>Vendredi 26 Septembre Tomates cerise Epinards Florentine Fromage Fruit</p>
<p>Lundi 29 Septembre Soupe de légumes Poulet au curry Pâtes / Emmental Fruit</p>	<p>Mardi 30 Septembre Salade composée Ravioles aux 3 fromages Fromage Salade de Fruits</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 31 Octobre 2025

		Mercredi 1^{er} Octobre Carottes Râpées Couscous maison Fruit	Jeudi 2 Octobre Salade de pois chiche Filet de poisson au citron Trio de légumes Yaourt 4B	Vendredi 3 Octobre Salade César Hachis parmentier Fruit 4B
Lundi 6 Octobre Quiche au thon Sauté de Dinde à la Crème Haricot beurre Fruit	Mardi 7 Octobre Salade de tomates Pâtes au pesto et son parmesan Yaourt nature	Mercredi 8 Octobre Feuilleté fromage Sauté de lapin moutarde Gratin de Butternut Compote	Jeudi 9 Octobre Macédoine de Légumes Steak de bœuf sce poivre PDT Rissolées Fruit 4B	Vendredi 10 Octobre Salade de riz Poisson pané Ratatouille Yaourt 4B
Lundi 13 Octobre Betterave vinaigrette Omelette nature Carottes vichy Fromage 4B Compote	Mardi 14 Octobre Soupe de Légumes Filet de poisson sce tomate Boulgour Fruit	Mercredi 15 Octobre Sardine – beurre Roti de porc au miel Compote chaude Fromage Pâtisserie	Jeudi 16 Octobre Soupe de Légumes Salade Thaï Saute de Dinde au caramel Salade de Fruits	Vendredi 17 Octobre Salade de Haricots Verts Raviolis de bœuf sce tomate Petit suisse nature
Lundi 20 Octobre Salade de tomate / Maïs Blanquette de poisson Riz pilaf Fromage et Fruit	Mardi 21 Octobre Soupe de pâtes Poulet à l'indienne Gratin de choux fleurs Yaourt	Mercredi 22 Octobre Soupe de Légumes Jambon Purée PDT Fromage blanc	Jeudi 23 Octobre Œufs mayonnaise Risotto de Légumes Fromage Compote	Vendredi 24 Octobre Salade Andalouse Boulette de bœuf sce tomate Petits pois Carottes Fruit
Lundi 27 Octobre Macédoine de Légumes Steak de veau aux herbes Pâtes / Emmental Fruit	Mardi 28 Octobre Salade de Riz Sauté de Porc Poêlée de Légumes Fromage Compote	Mercredi 29 Octobre Choux Fleurs vinaigrette Nuggets de Poulet PDT sautées Fruit	Jeudi 30 Octobre Coleslaw Gratin d'épinards et riz Filet de colin sce tomate Yaourt nature	Vendredi 31 Octobre MENU ORANGE SPECIAL HALLOWEEN Carottes râpées Purée courge Œuf brouillés Fromage et Dessert

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