

Restauration Scolaire

Du 02 Au 31 Mars 2026

Vert : Légumes. Vert clair : Fruits. Bleu : Laitage.

Marron : Féculent. Rouge : Viande, Poisson, Œuf.

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 11 / 02 / 2026

<p>Lundi 02 Mars Salade de Riz 🏠 Emincé de poulet au curry 🏠 Haricots Verts persillés 🏠 Fromage 4B 🏠 et Fruit 4B 🏠</p>	<p>Mardi 03 Mars Duo de Saucisson Colombo de poisson 🏠 Boulgour 🏠 Compote</p>	<p>Mercredi 04 Mars Soupe de Pâtes 🏠 Carottes Vichy 🏠 Daube provençale 🏠 Riz au lait OP Pâques</p>	<p>Jeudi 05 Mars Choux fleur vinaigrette 🏠 Raviolis aux épinards 🏠 Fromage 4B 🏠 Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 06 Mars Feuilleté au fromage 🏠 Steak de Veau grillé 🏠 Petits pois 🏠 Cocktail de Fruits 🏠</p>
<p>Lundi 09 Mars Salade verte Filet de poisson sce dugléré 🏠 Riz Pilaf 🏠 Fondant vanille OP Pâques</p>	<p>Mardi 10 Mars Macédoine de Légumes 🏠 Omelette fine herbes 🏠 PDT rissolées 🏠 Fromage 4B 🏠 Fruit 4B 🏠</p>	<p>Mercredi 11 Mars Quiche au thon 🏠 Boulette de bœuf sce tomate 🏠 Haricots beurre 🏠 Ile Flottante 🏠</p>	<p>Jeudi 12 Mars Salade de PDT 🏠 Escalope de dinde 🏠 à la crème 🏠 Gratin de choux fleur 🏠 Compote OP Pâques</p>	<p>Vendredi 13 Mars Betterave vinaigrette 🏠 Pâtes bolognaise 🏠 et son gruyère Fruit 4B 🏠</p>
<p>Lundi 16 Mars Salade de Perles 🏠 Epinards à la Florentine 🏠 Fromage 4B 🏠 Yaourt nature OP Pâques 4B 🏠</p>	<p>Mardi 17 Mars Carottes râpées 🏠 4B 🏠 Saucisses 🏠 Purée de panais 🏠 Fromage et Fruit</p>	<p>Mercredi 18 Mars Salade PDT 🏠 Endives au Jambon 🏠 Fromage Pâtisserie</p>	<p>Jeudi 19 Mars Salade Verte Brandade de Morue 🏠 Fromage 4B 🏠 Fruit 4B 🏠</p>	<p>Vendredi 20 Mars MENU PIQUE ASSIETTE Quiche aux poireaux 🏠 Poulet coco et son Riz 🏠 🏠 Liégeois abricot OP Pâques</p>
<p>Lundi 23 Mars Salade de Haricots Vert 🏠 Sauté de porc aux olives 🏠 Pâtes emmenthal 🏠 Cocktail de Fruit 🏠</p>	<p>Mardi 24 Mars Charcuterie/Cornichon Poisson sur son lit de ratatouille 🏠 Ebly 🏠 Beignet au chocolat</p>	<p>Mercredi 25 Mars Salade de Lentilles 🏠 Poulet Tex Mex 🏠 🏠 Gratin de Brocolis 🏠 Fromage Flan au caramel</p>	<p>Jeudi 26 Mars Coleslaw 🏠 Steak de bœuf au poivre 🏠 Pommes dauphine Fruit</p>	<p>Vendredi 27 Mars Salade de Pois chiche/Féta 🏠 Tajine de Légumes 🏠 Semoule 🏠 Compote / Biscuit</p>
<p>Lundi 30 Mars Salade Verte Hachis parmentier 🏠 Fromage 4B 🏠 Fruit 4B 🏠</p>	<p>Mardi 31 Mars Soupe de Légumes 🏠 Cordon bleu 🏠 Haricots Vert persillés 🏠 Liégeois Fraise OP Pâques</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 01 Au 31 Avril 2026

Vert : Légumes. Vert clair : Fruits. Bleu : Laitage.

Marron : Féculent. Rouge : Viande, Poisson, Œuf.

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 11 / 02 / 2026

 <p>Poisson d'avril !</p>		<p>Mercredi 01 Avril Soupe de Légumes  Filet de poisson pané/citron  Quinoa  Compote / Biscuit</p>	<p>Jeudi 02 Avril Macédoine  Lasagnes Végétarienne  Fromage Fruit  </p>	<p>Vendredi 03 Avril REPAS DE PÂQUES Salade du Chef  Navarin d'Agneau  Flageolets  Dessert de Pâques liégeois</p>
<p>Lundi 06 Avril FERIE</p>	<p>Mardi 07 Avril Betteraves vinaigrette  Rösti de Légume Poisson pané sce ketchup Fromage   Yaourt à boire</p>	<p>Mercredi 08 Avril Salade Verte/Dés de Fromage Paupiette de Veau  sce Champignon Trio de Légumes  Fromage et compote</p>	<p>Jeudi 09 Avril Feuilleté au fromage Sauté de Bœuf aux olives  Haricots beurre  Mousse au chocolat</p>	<p>Vendredi 10 Avril Coleslaw  Semoule  Couscous végétarien  Fromage   Fruit de saison</p>
<p>Lundi 13 Avril Salade Verte Raviolis aux épinards  Fromage Compote / Biscuit</p>	<p>Mardi 14 Avril Pizza au fromage  Sauté de Porc sce curry  Trio de Légumes  Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 15 Avril Radis beurre Poulet basquaise   Gratin dauphinois  Yaourt aux fruits </p>	<p>Jeudi 16 Avril Charcuterie / Cornichon Filet de Poisson dieppoise  Flan de Légumes  Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 17 Avril Carottes râpées  Sauté de Lapin sce moutarde   Pâtes  Fruit de saison</p>
<p>Lundi 20 Avril Quiche aux poireaux  Hachis parmentier  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Mardi 21 Avril Salade de Pois chiches  Filet de poisson sce ratatouille   Ebly  Fromage Cocktail de fruit</p>	<p>Mercredi 22 Avril Betteraves / Maïs  Steak grillé Choux de Bruxelles persillés  Crème dessert</p>	<p>Jeudi 23 Avril MENU PIQUE ASSIETTE Salade Verte / Dés Fromage Rougail saucisse   Riz  Fromage blanc / Coulis</p>	<p>Vendredi 24 Avril Tomates - mozzarella  Pâtes au Pesto  Et son parmesan Pâtisserie</p>
<p>Lundi 27 Avril Charcuterie - cornichon Paëlla de la mer  Fruit de saison</p>	<p>Mardi 28 Avril Œufs mimosa  Steak de bœuf sce aux herbes   Carottes vichy  Fromage   Salade de Fruits</p>	<p>Mercredi 29 Avril Salade verte/maïs  Omelette aux champignons PDT Rissoles  Fromage Glace</p>	<p>Jeudi 30 Avril Salade de Tomate - Féta  Poulet rôti  Petits pois / Carottes  Fruit de saison  </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



Vert : Légumes. Vert clair : Fruits. Bleu : Laitage.

Marron : Féculent. Rouge : Viande, Poisson, Œuf.

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 11 / 02 / 2026

<p>Lundi 04 Mai</p> <p>Betterave Vinaigrette 🏠 Rösti de Légumes 🏠 sce ketchup Nuggets de Poulet Yaourt AB</p>	<p>Mardi 05 Mai</p> <p>Choux fleur vinaigrette 🏠 Filet de poisson sce dugléré 🏠 Semoule 🏠 Cocktail de Fruit</p>	<p>Mercredi 06 Mai</p> <p>MENU ALSACE</p> <p>Flammekuche 🏠 Choucroute maison 🏠 Fromage Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 07 Mai</p> <p>Salade de Tomates Epinards à la Florentine 🏠 Fromage AB Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 08 Mai</p> <p>FERIE</p>
<p>Lundi 11 Mai</p> <p>Salade de Pois Chiche 🏠 Fish and Chips 🏠 Sce Mayonnaise Fruit de saison AB</p>	<p>Mardi 12 Mai</p> <p>Taboulé 🏠 Moussaka végétarienne 🏠 Fromage AB Glace</p>	<p>Mercredi 13 Mai</p> <p>Salade d'asperge 🏠 Paëlla de poulet 🏠 Fromage Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 14 Mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Vendredi 15 Mai Foyer</p> <p>Coleslaw 🏠 Saucisses 🏠 Lentilles 🏠 Fromage et Compote</p>
<p>Lundi 18 Mai</p> <p>Tomates cerises Cordon bleu 🏠 PDT Rissolées 🏠 Fromage Yaourt Nature AB</p>	<p>Mardi 19 Mai</p> <p>Salade Verte Pâtes bolognaise 🏠 avec son gruyère Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 20 Mai</p> <p>Salade Andalouse 🏠 (H.Vert, poivron, maïs, olives) Steak de Veau au poivre 🏠 Gratin de Courgettes 🏠 Glace</p>	<p>Jeudi 21 Mai</p> <p>Salade de PDT 🏠 Omelette au fromage 🏠 Ratatouille 🏠 Fromage AB Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 22 Mai</p> <p>MENU PIQUE ASSIETTE</p> <p>Pizza au fromage 🏠 Epinards à la crème 🏠 Poisson pané 🏠 Crème Anglaise/Brownies</p>
<p>Lundi 25 Mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Mardi 26 Mai</p> <p>Salade de Tomates/Maïs 🏠 Jambon PDT Dauphine 🏠 Liégeois</p>	<p>Mercredi 27 Mai</p> <p>Œuf mayonnaise sur 🏠 un lit de Salade verte Couscous de la mer 🏠 Fromage Salade de Fruits</p>	<p>Jeudi 28 Mai</p> <p>Charcuterie/Cornichon Steak de Bœuf grillé 🏠 Haricots Vert persillés 🏠 Fromage AB Compote</p>	<p>Vendredi 29 Mai</p> <p>Melon Chili sin carné 🏠 Riz pilaf 🏠 Fromage AB 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



Vert : Légumes. Vert clair : Fruits. Bleu : Laitage.

Marron : Féculent. Rouge : Viande, Poisson, Œuf.

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 11 / 02 / 2026

<p>Lundi 01 Juin</p> <p>Salade Haricot Blanc 🏠 Bœuf aux olives 🏠 Jardinière de Légumes 🏠 Yaourt AB 🌱</p>	<p>Mardi 02 Juin</p> <p>Salade Verte / Dés emmental Blanc de poulet sce moutarde 🏠 PDT Rissolées 🏠 Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 03 Juin</p> <p>Surimi mayonnaise Sauté de Lapin 🌱 🏠 aux pruneaux Carottes persillées 🏠 Crème dessert</p>	<p>Jeudi 04 Juin</p> <p>Charcuterie/Cornichon Poisson pané Ratatouille 🏠 Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 05 Juin</p> <p>Betterave vinaigrette Quiche provençale 🏠 Riz aux petits légumes 🏠 Fromage AB 🌱 Compote/biscuit</p>
<p>Lundi 08 Juin</p> <p>Salade de Tomates 🏠 Boulettes de Bœuf sce tomate 🏠 Pâtes avec gruyère 🏠 Fruit de saison</p>	<p>Mardi 09 Juin</p> <p>Salade de Riz 🏠 Saute de Porc au curry 🏠 Haricots vert persillés 🏠 Fromage Glace</p>	<p>Mercredi 10 Juin</p> <p>Taboulé 🏠 Gratin de Courgettes 🏠 Pommes dauphine 🏠 Fromage Compote</p>	<p>Jeudi 11 Juin</p> <p>Melon Tomates Farcies sce tomate 🏠 Semoule 🏠 Yaourt nature AB</p>	<p>Vendredi 12 Juin</p> <p>Macédoine de légumes 🏠 Filet de Poisson sce Citron 🏠 Gratin d'épinards 🏠 Fromage AB 🌱 Fruit de saison</p>
<p>Lundi 15 Juin</p> <p>Carottes râpées 🏠 🌱 AB Omelette nature 🏠 Ratatouille 🏠 Fromage AB 🌱 et Yaourt</p>	<p>Mardi 16 Juin</p> <p>Salade de Haricots Vert 🏠 Bœuf bourguignon 🏠 Riz pilaf 🏠 Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 17 Juin</p> <p>Tomates cerise Moules / Frites 🏠 Fromage Pâtisserie</p>	<p>Jeudi 18 Juin</p> <p>Salade Verte 🏠 Poulet Roti 🏠 🌱 Petits pois Carottes 🏠 Fruit de saison AB 🌱</p>	<p>Vendredi 19 Juin</p> <p>Tarte aux tomates 🏠 Roti de Porc 🏠 Courgettes persillées 🏠 Glace</p>
<p>Lundi 22 Juin</p> <p>Betteraves / Maïs 🏠 Couscous de Poulet 🏠 Fromage AB 🌱 Fruit de saison</p>	<p>Mardi 23 Juin</p> <p>Melon Colombo de poisson 🏠 Duo de Haricots 🏠 Fromage et Yaourt</p>	<p>Mercredi 24 Juin</p> <p>Thon Mayonnaise 🏠 Filet Mignon au miel 🏠 Lentilles 🏠 Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 25 Juin</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Salade de Pâtes 🏠 Fromage Compote - Biscuit</p>	<p>Vendredi 26 Juin</p> <p>Pizza au fromage 🏠 Moussaka au bœuf 🏠 Fromage AB 🌱 Fruit de saison AB 🌱</p>
<p>Lundi 29 Juin</p> <p>Radis beurre Lamelle de Kebab sce blanche 🏠 PDT Rissolées 🏠 Fruit de saison</p>	<p>Mardi 30 Juin</p> <p>Melon Raviolis Ricotta avec gruyère 🏠 Fromage AB 🌱 Compote / Biscuit</p>	<p>Mercredi 1^{er} Juillet</p> <p>Salade Verte Rougail Saucisse 🏠 Riz 🏠 Fromage et Glace</p>	<p>Jeudi 02 Juillet</p> <p>Œuf mayonnaise 🏠 Poisson pané 🏠 Ratatouille 🏠 Fromage AB 🌱 Fruit de saison AB 🌱</p>	<p>Vendredi 03 Juillet</p> <p>PIQUE NIQUE</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