



MENUS

Restauration des Crèches Du 02 Au 31 Mars 2026

Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs : végétarien Maison / Bio / Labélisé / Pêche Durable

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

Lundi 02 Mars Salade de Riz Emincé de poulet au curry Haricots Verts persillés Fromage et Fruit	Mardi 03 Mars Soupe de Légumes Colombo de poisson Boulgour Compote	Mercredi 04 Mars Soupe de Pâtes Carottes Vichy Daube provençale Riz au lait OP Pâques	Jeudi 05 Mars Choux fleur vinaigrette Raviolis aux épinards Fromage Compote	Vendredi 06 Mars Feuilleté au fromage Steak de Veau grillé Petits pois Cocktail de Fruits
Lundi 09 Mars Salade verte Filet de poisson sce dugléré Riz Pilaf Fromage blanc	Mardi 10 Mars Macédoine de Légumes Omelette Fine herbes PDT rissolées Fromage Fruit	Mercredi 11 Mars Quiche au thon Boulette de bœuf sce tomate Haricots beurre Petit suisse	Jeudi 12 Mars Salade de PDT Escalope de dinde à la crème Gratin de choux fleur Compote OP Pâques	Vendredi 13 Mars Betterave vinaigrette Pâtes bolognaise et son gruyère Fruit
Lundi 16 Mars Salade de Perles Epinards à la Florentine Fromage Yaourt nature OP Pâques	Mardi 17 Mars Carottes râpées Saucisses Purée de Panais Fromage et Fruit	Mercredi 18 Mars Salade PDT Endives au Jambon Fromage Compote	Jeudi 19 Mars Salade Verte Brandade de Morue Fromage Fruit	Vendredi 20 Mars MENU PIQUE ASSIETTE Quiche aux poireaux Poulet coco et son Riz Yaourt
Lundi 23 Mars Salade de Haricots Vert Sauté de porc aux olives Pâtes emmental Cocktail de Fruit	Mardi 24 Mars Soupe de Légumes Poisson sur ratatouille Ebly Yaourt	Mercredi 25 Mars Salade de Lentilles Poulet Tex Mex Gratin de Brocolis Fromage et Compote	Jeudi 26 Mars Coleslaw Steak de bœuf au poivre Pommes dauphine Fruit	Vendredi 27 Mars Salade de Pois chiche/Féta Tajine de Légumes Sémoule Compote / Biscuit
Lundi 30 Mars Salade Verte Hachis parmentier Fromage Fruit	Mardi 31 Mars Soupe de Légumes Cordon bleu Haricots Vert persillés Fromage blanc			

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



ENTRAIGUES
SUR LA SORGUE

MENUS

Restauration des Crèches Du 01 Au 31 Avril 2026

Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs : végétarien Maison / Bio / Labélisé / Pêche Durable

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

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

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 souffre 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



ENTRAIGUES
SUR LA SORGUE

MENUS

Restauration des Crèches Du 04 Au 31 Mai 2026

Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs : végétarien Maison / Bio

/ Labélisé / Pêche Durable

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,

dietéticienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 11 / 02 / 2026

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

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

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



ENTRAIGUES
SUR LA SORGUE

MENUS

Restauration des Crèches Du 01 au 30 Juin 2026

Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs : végétarien Maison / Bio

AB / Labélisé / Pêche Durable

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,

dietéticienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 11 / 02 / 2026

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

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

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

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 souffre 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