

Restauration Crèches

Du 05 au 30 Janvier 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 03 / 12 / 2015

Lundi 05 Janvier Betteraves vinaigrette Fish and Chips Sce tomate Fromage 4B Compote	Mardi 06 Janvier Salade de Perles 🏠 Steak haché de bœuf aux herbes Duo de Haricots 🏠 Galette des Rois	Mercredi 07 Janvier Soupe de Légumes Tartiflette aux lardons 🏠 Fruit de saison	Jeudi 08 Janvier Salade composée 🏠 Omelette Nature 🏠 Gratin de butternut 🏠 Fromage Compote	Vendredi 09 Janvier MENU PIQUE-ASSIETTE Macédoine de Légumes 🏠 Pâtes bolognaises 🏠 Avec Emmental Fruit de saison 4B
Lundi 12 Janvier Salade de PDT du chef 🏠 Escalope de dinde 🏠 à la crème Carottes vichy 🏠 Yaourt nature 4B	Mardi 13 Janvier Salade verte 4B Pâtes au pesto 🏠 et son parmesan Fromage Compote	Mercredi 14 Janvier Soupe de pâtes 🏠 Pot au feu 🏠 (Légumes et viande) Fromage Compote	Jeudi 15 Janvier Quiche lorraine 🏠 Filet de poisson dieppoise 🏠 Gratin de Brocolis 🏠 Fruit de saison	Vendredi 16 Janvier Haricots vert vinaigrette 🏠 Purée de PDT 🏠 Jambon Fromage Salade de Fruits
Lundi 19 Janvier Soupe de Pâtes Sauté de Lapin moutarde 🍷 Petits pois / Carottes 🏠 Compote gourde	Mardi 20 Janvier Soupe de Légumes 🏠 Filet de poisson sce dugléré 🏠 Riz 🏠 Fromage blanc	Mercredi 21 Janvier Soupe de Légumes Choucroute alsacienne 🏠 Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Jeudi 22 Janvier MENU DE SAVOIE Soupe de Légumes Croziflette savoyarde au poulet 🏠 Fromage blanc aux Fruits Rouges	Vendredi 23 Janvier Salade de blé 🏠 Epinards florentine 🏠 Fromage Pâtisserie
Lundi 26 Janvier Coleslaw 🏠 Risotto de Lentilles 🏠 Fromage Crème dessert/biscuit	Mardi 27 Janvier Salade de Pois chiches 🏠 Poulet basquaise 🍷🏠 Poêlée de Légumes Riz au lait	Mercredi 28 Janvier Quiche aux poireaux 🏠 Sauté de dinde aux olives 🏠 Pâtes 🏠 Compote	Jeudi 29 Janvier MENU DU MEXIQUE Salade mexicaine 🏠 Chili con carné 🏠 Riz 🏠 Ananas au sirop	Vendredi 30 Janvier Soupe de Légumes Filet de poisson 🏠 Gratin de chou fleur 🏠 Fromage Fruit de saison 4B

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 02 AU 27 Février 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 03 / 12 / 2025

Lundi 02 Février MENU CHANDELEUR Crêpes à l'Emmental Poulet Rôti   Poêlée forestière  Crêpes sucrées	Mardi 03 Février Soupe de Légumes  Hachis parmentier  Fromage blanc	Mercredi 04 Février Salade de haricots verts  Filet de poisson sce citron  Riz  Fromage Fruit de saison	Jeudi 05 Février Salade de PDT au thon  Omelette nature  Carottes vichy  Fromage  Compote	Vendredi 06 Février MENU PIQUE-ASSIETTE Salade Maïs / Betterave  Saucisses  Lentilles  Fruit de saison 
Lundi 09 Février Salade de Riz  Haricots verts persillés  Cordon bleu de poulet  Fruit de saison 	Mardi 10 Février Œuf mayonnaise  Coquillettes façon Risotto Aux Champignons  Gâteau basque	Mercredi 11 Février Maquereaux moutarde Steak de bœuf grillé  Purée de potiron  Fromage Compote	Jeudi 12 Février Soupe de Pâtes Filet de Poisson sce pêcheur  Ratatouille  Fromage Fruit de saison 	Vendredi 13 Février MENU ESPAGNOL Soupe de Légumes  Paëlla au poulet  Fromage blanc au miel 
Lundi 16 Février Carottes râpées au curry  Moussaka végétarienne  Fromage Fruit de saison	Mardi 17 Février Soupe de Légumes  Pâtes à la Carbonara  Compote	Mercredi 18 Février Soupe de Vermicelles  Paupiettes de Veau sce tomate  Poêlée de Légumes  Fruit de saison	Jeudi 19 Février MENU CHINOIS Soupe de Légumes  Porc au caramel  Riz Cantonais  Cocktail de fruit	Vendredi 20 Février Salade Haricot blanc  Poisson pané  Gratin d'Épinards  Fromage blanc
Lundi 23 Février Soupe de Légumes  Daube de Bœuf  PDT vapeur  Mousse au chocolat	Mardi 24 Février Salade de Pâtes au surimi  Escalope Normande  Purée de carottes  Fruit de saison	Mercredi 25 Février MENU PIQUE-ASSIETTE Soupe de Légumes  Rougail Saucisses  Riz  Fromage Compote	Jeudi 26 Février Soupe de Vermicelles  Colombo de poisson  Jardinière de Légumes  Petit Suisse	Vendredi 27 Février Macédoine de Légumes  Ricotta aux épinards  avec son emmental 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