



ENTRAIGUES
SUR LA SORGUE

MENUS

Restauration Crèches Du 05 au 30 Janvier 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 03 / 12 / 2015

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

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

Lundi 05 Janvier Betteraves vinaigrette Fish and Chips Sce tomate Fromage AB 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 AB
Lundi 12 Janvier Salade de PDT du chef Escalope de dinde à la crème Carottes vichy Yaourt nature AB	Mardi 13 Janvier Salade verte AB 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 dugléry 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 choux fleur Fromage Fruit de saison AB

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 Crèches Du 02 AU 27 Février 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 03 / 12 / 2025

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

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

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 Coquillette 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'Epinards 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 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