



ENTRAIGUES  
SUR LA SORGUE

# MENUS

## Restauration Scolaire

Du 1er au 24 Décembre 2025

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 08 / 10 / 2025

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

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

Lundi 1 <sup>er</sup> Décembre Carottes râpées Bœuf bourguignon PDT vapeur Fruit de saison	Mardi 02 Décembre Charcuterie/cornichon Ratatouille Filet de Poisson Fromage Yaourt Nature	Mercredi 03 Décembre Thon mayonnaise Paëlla au poulet Fromage Fruit de saison	Jeudi 04 Décembre Salade Haricot vert Roti de Porc au jus Purée butternut Fromage Flan caramel	Vendredi 05 Décembre Salade de riz Epinards florentine Fromage Compote
Lundi 08 Décembre Betteraves vinaigrette Poulet à l'indienne Petits Pois persillés Fruit de saison	Mardi 09 Décembre Coleslaw Cordon bleu Gratin de brocolis Fruit de saison	Mercredi 10 Décembre Endives aux noix Filet de poisson sce pêcheur Risotto Fromage Compote et biscuit	Jeudi 11 Décembre Soupe de légumes Ricotta aux légumes Fromage Pâtisserie	Vendredi 12 Décembre <b>MENU PIQUE ASSIETTE</b> Œufs mayonnaise Pâtes Boulettes de viande sce tomate Yaourt
Lundi 15 Décembre Salade de Pâtes Steak haché de bœuf sce poivre Haricots verts persillés Fruit de saison	Mardi 16 Décembre Salade de Chou-Fleur Omelette au fromage PDT rissolées Fromage Pâtisserie	Mercredi 17 Décembre Duo de saucissons Filet de poisson sce drûlé Salsifis persillés Fromage Yaourt aromatisé	Jeudi 18 Décembre Terrine de poisson sce aurore Pommes dauphine Poulet aux marrons Dessert de Noël Surprise de Noël	Vendredi 19 Décembre Macédoine de légumes Sauté de Porc au miel Pâtes et gruyère Fruit de saison
Lundi 22 Décembre <b>Foyer</b> Salade composée Choucroute Fromage Fruit de saison	Mardi 23 Décembre <b>Foyer</b> Charcuterie/cornichon Escalope de dinde à la crème Côte de blettes au jus Fromage Liégeois	Mercredi 24 Décembre <b>Foyer</b> Salade verte Boudin aux pommes Purée PDT Fromage 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](http://www.ville-entraigues84.fr)



ENTRAIGUES  
SUR LA SORGUE

# MENUS

## Restauration Scolaire Du 05 au 30 Janvier 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 / 2015

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

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

Lundi 05 Janvier Betteraves vinaigrette Fish and Chips Sce ketchup Fromage Compote	Mardi 06 Janvier Salade de Perles Steak haché de bœuf aux herbes Duo de Haricots Galette des Rois	Mercredi 07 Janvier Salade verte vinaigrette Tartiflette aux lardons Fruit de saison	Jeudi 08 Janvier Salade composée Omelette Nature Gratin de butternut Fromage Liégeois	Vendredi 09 Janvier <b>MENU PIQUE-ASSIETTE</b> Macédoine de Légumes Pâtes bolognaises Avec Emmental Fruit de saison
Lundi 12 Janvier Salade de PDT du chef Escalope de dinde  à la crème Carottes vichy Yaourt nature	Mardi 13 Janvier Salade verte Pâtes au pesto  et son parmesan Fromage Pâtisserie	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 Cuisse de Poulet Fromage Salade de Fruits
Lundi 19 Janvier Charcuterie / cornichon Sauté de Lapin moutarde Petits pois / Carottes Compote gourde	Mardi 20 Janvier Soupe de Légumes Filet de poisson sce dugléry Riz Crème anglaise/brownies	Mercredi 21 Janvier Feuilleté fromage Choucroute alsacienne Fromage Fruit de saison	Jeudi 22 Janvier <b>MENU DE SAVOIE</b> Salade d'Endives pommes 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 <b>MENU DU MEXIQUE</b> Salade mexicaine Chili con carné Riz Ananas au sirop	Vendredi 30 Janvier Charcuterie / cornichon Filet de poisson Gratin de choux fleur Fromage 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](http://www.ville-entraigues84.fr)



ENTRAIGUES  
SUR LA SORGUE

# MENUS

## Restauration Scolaire 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 <b>MENU CHANDELEUR</b> Crêpes à l'Emmental Poulet Rôti Poêlée forestière Crêpes sucrées	Mardi 03 Février Salade Verte Hachis parmentier Fromage blanc et son coulis	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 <b>MENU PIQUE-ASSIETTE</b> 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 Île Flottante	Jeudi 12 Février Charcuterie / Cornichon Filet de Poisson sce pêcheur Ratatouille Fromage Fruit de saison	Vendredi 13 Février <b>MENU ESPAGNOL</b> Salade Verte au maïs Paëlla au poulet Fromage blanc au miel
Lundi 16 Février Carottes râpées au curry Moussaka végétarienne Fromage Pâtisserie	Mardi 17 Février Salade Verte / Emmental 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 <b>MENU CHINOIS</b> Nems Porc au caramel Riz Cantonais Cocktail de fruit	Vendredi 20 Février Salade Haricot blanc Poisson pané Gratin d'Epinards Flan à la vanille
Lundi 23 Février Coleslaw Daube de Boeuf PDT vapeur Mousse au chocolat	Mardi 24 Février Salade de Pâtes au surimi Escalope Normande Purée de carottes Fruit de saison	Mercredi 25 Février <b>MENU PIQUE-ASSIETTE</b> Salade aux noix Rougail Saucisses Riz Fromage Compote	Jeudi 26 Février Charcuterie / Cornichon Colombo de poisson Jardinière de Légumes Yaourt Liégeois	Vendredi 27 Février Macédoine de Légumes Ricotta aux épinards avec son emmental Tarte aux pommes

**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](http://www.ville-entraigues84.fr)