

Restauration Scolaire

Du 1er au 24 Décembre 2025










































































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 08 / 10 / 2025

Lundi 1^{er} 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 MENU PIQUE ASSIETTE 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 dugléré  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 Foyer Salade composée  Choucroute  Fromage Fruit de saison	Mardi 23 Décembre Foyer Charcuterie/cornichon Escalope de dinde à la crème   Côte de blettes au jus  Fromage Liégeois	Mercredi 24 Décembre Foyer 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 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 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 ketchup Fromage 4B  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 4B  Liégeois	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 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 4B  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 duguéré  Riz  Crème anglaise/brownies	Mercredi 21 Janvier Feuilleté fromage Choucroute alsacienne  Fromage Fruit de saison	Jeudi 22 Janvier MENU DE SAVOIE Salade d'Endives pommes  Croziflette savoyarde au poulet  Fromage blanc aux Fruits Rouges	Vendredi 23 Janvier Salade de blé  Epinards florentine  Fromage 4B  Pâtisserie
Lundi 26 Janvier Coleslaw  Risotto de Lentilles  Fromage 4B  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 Charcuterie / cornichon Filet de poisson  Gratin de chou fleur  Fromage 4B  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 Scolaire

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 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 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 Ile Flottante	Jeudi 12 Février Charcuterie / Cornichon Filet de Poisson sce pêcheur  Ratatouille  Fromage   Fruit de saison  	Vendredi 13 Février MENU ESPAGNOL 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 MENU CHINOIS Nems  Porc au caramel  Riz Cantonais  Cocktail de fruit	Vendredi 20 Février Salade Haricot blanc  Poisson pané  Gratin d'Épinards  Flan à la vanille
Lundi 23 Février Coleslaw  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 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 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