



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

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

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



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

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

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 1^{er} au 31 Juillet 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

		<p>Mercredi 1^{er} Juillet Salade Verte Rougail Saucisse 🏠 Riz 🏠 Fromage et Glace</p>	<p>Judi 02 Juillet Œuf mayonnaise 🏠 Poisson pané 🏠 Ratatouille Fromage 4B 🏠 et Fruit</p>	<p>Vendredi 03 Juillet PIQUE NIQUE</p>
<p>Lundi 6 Juillet Tomate fête Pâtes au pesto Et son parmesan Fruit</p>	<p>Mardi 7 Juillet Charcuterie – cornichon Poisson pané Ratatouille Fromage - glace</p>	<p>Mercredi 8 Juillet Salade verte Steak haché grillé Purée de PDT Fruit</p>	<p>Judi 9 Juillet Salade de Riz Roti de porc Haricots Verts Persillés Yaourt</p>	<p>Vendredi 10 Juillet Surimi mayonnaise Poulet basquaise Ebly Fromage et Fruit</p>
<p>Lundi 13 Juillet Tomate cerise Omelette aux Lardons PDT rissolées Yaourt</p>	<p>Mardi 14 Juillet FERIE</p>	<p>Mercredi 15 Juillet Salade de pâtes Filet de Poisson au citron Gratin de courgettes Fromage et Fruit</p>	<p>Judi 16 Juillet Céleri rémoulades Tortellini aux épinards Fromage Compote</p>	<p>Vendredi 17 Juillet Melon Boulette de bœuf sce tomate Riz créole Glace</p>
<p>Lundi 20 Juillet Betteraves vinaigrette Emincé de dinde sce paprika Purée de PDT Yaourt</p>	<p>Mardi 21 Juillet Salade Verte Tajine de Légumes Semoule Fromage et Fruit</p>	<p>Mercredi 22 Juillet Pizza au fromage Poulet rôti Haricots Verts persillés Glace</p>	<p>Judi 23 Juillet Salade d'Ebly Dos de colin au curry Trio de légumes Yaourt aromatisé</p>	<p>Vendredi 24 Juillet Macédoine de légumes Saucisses Lentilles Fromage et Fruit</p>
<p>Lundi 27 Juillet Œuf mayonnaise Escalope de dinde à la crème Brocolis persillade Salade de fruit</p>	<p>Mardi 28 Juillet Carottes râpées Pâtes Carbonara Fromage Fruit</p>	<p>Mercredi 29 Juillet Salade de tomate/maïs Epinard florentine Fromage et Fruit</p>	<p>Judi 30 Juillet Salade verte Hachis parmentier Glace</p>	<p>Vendredi 31 Juillet Charcuterie – cornichon Poisson pané Ratatouille Compote</p>

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

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

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

<p>Lundi 03 Août Salade composée Jambon Gratin dauphinois Yaourt</p>	<p>Mardi 04 Août Betteraves vinaigrettes Steak de veau grillés Petits pois carottes Fromage et Fruit</p>	<p>Mercredi 05 Août Salade de Pâtes Omelette au Fromage Ratatouille Glace</p>	<p>Jeudi 06 Août Salade verte Rougail saucisse Et son riz Fromage et Fruit</p>	<p>Vendredi 07 Août Charcuterie – cornichon Cordon bleu Gratin de choux fleur Compote</p>
<p>Lundi 10 Août Feuilleté au Fromage Epinards florentine Fromage et Fruit</p>	<p>Mardi 11 Août Salade Verte Lasagne de Bœuf Glace</p>	<p>Mercredi 12 Août Macédoine de Légumes Escalopes normandes Frites Fruit au sirop</p>	<p>Jeudi 13 Août Tomate cerise Chili con carné Riz Crème dessert</p>	<p>Vendredi 14 Août Radis beurre Poisson pané Ratatouille Fromage et Pâtisserie</p>
<p>Lundi 17 Août FOYER Melon – Jambon cru Filet de poisson sce citron Ebly Fromage – Flan au caramel</p>	<p>Mardi 18 Août FOYER Salade de Pâtes Roti de Porc Gratin de courgettes Fromage et Pâtisserie</p>	<p>Mercredi 19 Août FOYER Salade Verte Boudin aux pommes Purée de PDT Fromage et Fruit</p>	<p>Jeudi 20 Août FOYER Salade de PDT Sauté de Lapin moutarde Choux de Bruxelles persillés Fromage et Glace</p>	<p>Vendredi 21 Août FOYER Tomate – mozzarella Tajines de Légumes Semoule Fromage et Fruit</p>
<p>Lundi 24 Août FOYER Coleslaw Raviolis au bœuf Fromage et salade de fruit</p>	<p>Mardi 25 Août FOYER Salade de Pois chiche Poulet Rôti Jardinière de Légumes Fromage et Fruit</p>	<p>Mercredi 26 Août FOYER Sardines au beurre Tomates farcies et son riz Fromage et Glace</p>	<p>Jeudi 27 Août FOYER Taboulé Omelette au fromage Haricots blanc sce tomate Fromage et Compote</p>	<p>Vendredi 28 Août FOYER Salade Verte / Emmental Hachis de la Mer Fromage Fruit</p>
<p>Lundi 31 Août FOYER Carottes râpées Brochettes orientales Semoule Pâtisserie</p>				

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