

Restauration des Crèches

Du 04 Au 31 Mai 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 11 / 02 / 2026

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

Restauration des Crèches Du 01 au 30 Juin 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 11 / 02 / 2026

<p>Lundi 01 Juin Salade Haricot Blanc  Bœuf aux olives  Jardinière de Légumes  Yaourt</p>	<p>Mardi 02 Juin Salade Verte / Dés emmental Blanc de poulet sce moutarde  PDT Rissolées  Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 03 Juin Sauté de Lapin   aux pruneaux Carottes persillées  Yaourt</p>	<p>Jeudi 04 Juin Charcuterie / Cornichon Poisson pané Ratatouille  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 05 Juin Betterave vinaigrette Quiche provençale  Riz aux petits légumes  Fromage  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 Fruit de saison</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 </p>	<p>Vendredi 12 Juin Macédoine de légumes  Filet de poisson sce Citron  Gratin d'épinards  Fromage  Fruit de saison</p>
<p>Lundi 15 Juin Carottes râpées  Omelette nature  Ratatouille  Fromage  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 Compote</p>	<p>Jeudi 18 Juin Salade Verte  Poulet Roti   Petits pois Carottes  Fruit de saison </p>	<p>Vendredi 19 Juin Tarte aux tomates  Roti de Porc  Courgettes persillées  Fromage blanc</p>
<p>Lundi 22 Juin Betteraves / Maïs  Couscous de Poulet  Fromage  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  Fruit de saison </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 Compote / Biscuit</p>	<p>Mercredi 1^{er} Juillet Salade Verte Rougail Saucisse  Riz  Fromage Compote</p>	<p>Jeudi 02 Juillet Œuf mayonnaise  Poisson pané  Ratatouille  Fromage  Fruit de saison </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

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

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

Restauration Crèches

Du 1^{er} au 31 Juillet 2026

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

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

<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 Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 06 Août Rougail saucisse Et son riz Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 07 Août FERME</p>
<p>Lundi 10 Août FERME</p>	<p>Mardi 11 Août FERME</p>	<p>Mercredi 12 Août FERME</p>	<p>Jeudi 13 Août FERME</p>	<p>Vendredi 14 Août FERME</p>
<p>Lundi 17 Août FERME</p>	<p>Mardi 18 Août FERME</p>	<p>Mercredi 19 Août FERME</p>	<p>Jeudi 20 Août FERME</p>	<p>Vendredi 21 Août FERME</p>
<p>Lundi 24 Août Coleslaw Raviolis au bœuf Fromage et salade de fruit</p>	<p>Mardi 25 Août Salade de Pois chiche Poulet Rôti Jardinière de Légumes Fromage et Fruit</p>	<p>Mercredi 26 Août Sardines au beurre Tomates farcies et son riz Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 27 Août Taboulé Omelette au fromage Haricots blanc sce tomate Fromage et Compote</p>	<p>Vendredi 28 Août Salade Verte / Emmental Hachis de la Mer Fromage Fruit</p>
<p>Lundi 31 Août 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