

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 10 / 06 / 2026

MENU PIQUE ASSIETTE

			Jeudi 1 ^{er} Octobre	Vendredi 2 Octobre
			Betteraves vinaigrette 🏠 Poulet Basquaise 🍷 🏠 Potatoes Yaourt nature et biscuit	Salade de Haricots blancs 🏠 Gratin de Pâtes aux Légumes 🏠 Fromage Compote
Lundi 5 Octobre Salade du Chef 🏠 Poulet rôti 🍷 🏠 Ratatouille 🏠 Mousse au chocolat	Mardi 6 Octobre Feuilleté au Fromage Ravioli aux épinards 🏠 Fruit	Mercredi 7 Octobre Salade de Riz 🏠 Colombo de poisson 🏠 Gratin de Choux Fleurs 🏠 Fruit	Jeudi 8 Octobre Carottes Râpées 🏠 Saucisses 🏠 Lentilles 🏠 Yaourt nature	Vendredi 9 Octobre Radis beurre Steak de bœuf 🏠 Pâtes 🏠 Fruit
Lundi 12 Octobre Salade de Haricots Verts 🏠 Roti de Porc 🏠 PDT duchesse 🏠 Yaourt nature	Mardi 13 Octobre Soupe de Légumes Escalope de Dinde 🏠 Quinoa 🏠 Salade de Fruits 🏠	Mercredi 14 Octobre Soupe de Pâtes 🏠 Sauté de Bœuf 🏠 Haricots Verts Persillées 🏠 Fromage et Fruit	Jeudi 15 Octobre Œufs mimosa 🏠 Tajine de Légumes 🏠 Semoule 🏠 Fromage AB 🏠 et Pâtisserie	Vendredi 16 Octobre Soupe de Légumes Parmentier de la mer 🏠 Fromage blanc au miel
Lundi 19 Octobre Salade de PDT 🏠 Poulet Rôti 🍷 🏠 Petits pois – Carottes 🏠 Yaourt nature	Mardi 20 Octobre Choux Fleurs vinaigrette 🏠 Boulettes de Bœuf sce tomate 🏠 Boulgour 🏠 Compote	Mercredi 21 Octobre Salade de Perles 🏠 Sauté de Lapin moutarde 🍷 🏠 Gratin de Panais 🏠 Fruit	Jeudi 22 Octobre Pizza au Fromage 🏠 Filet de Poisson 🏠 Gratin de Courgettes 🏠 Fromage blanc	Vendredi 23 Octobre Soupe de Légumes Omelette au Fromage 🏠 PDT Rissolées 🏠 Fromage et Fruit
Lundi 26 Octobre Salade de Lentilles 🏠 Steak de Veau 🏠 Haricots Vert 🏠 Fruit	Mardi 27 Octobre Salade Verte Hachis parmentier 🏠 Yaourt nature	Mercredi 28 Octobre Endives au fromage Pâtes au Pesto 🏠 avec son gruyère Compote	Jeudi 29 Octobre Macédoine de Légumes 🏠 Blanquette de Poisson 🏠 Céréales gourmandes 🏠 Yaourt nature	Vendredi 30 Octobre MENU HALLOWEEN Carottes râpées 🏠 Sauté de Dinde à l'orange 🏠 Purée de courge 🏠 Fromage et 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 Mouchoux,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 07 / 10 / 2026

Lundi 02 Novembre Feuilleté au Fromage Epinard à la Florentine Fruit	Mardi 03 Novembre Soupe de Légumes Sauté de Dinde à la crème Riz Compote	Mercredi 04 Novembre Thon mayonnaise Steak de Bœuf sce poivre Petits pois carottes Fromage et Fruit	Jeudi 05 Novembre Salade du Chef Roti de Porc aux Herbes PDT Vapeur Yaourt	Vendredi 06 Novembre Salade de Pois chiche Poisson pané – citron Gratin de Brocolis Fromage et Fruit
Lundi 09 Novembre Œuf mayonnaise Poulet rôti  Carottes vichy Fromage et Fruit	Mardi 10 Novembre Soupe de Légumes Hachis parmentier Fromage Fruit	Mercredi 11 Novembre FERIE	Jeudi 12 Novembre Quiche aux petits légumes Risotto de Lentilles Fromage  Yaourt	Vendredi 13 Novembre Salade de PDT Colombo de poisson Ratatouille Compote - biscuit
Lundi 16 Novembre Soupe de Légumes Tartiflette aux lardons Fruit	Mardi 17 Novembre Betteraves vinaigrette Pâtes au pesto et son parmesan Compote	Mercredi 18 Novembre Pizza au fromage Filet de poisson sce curry Gratin de choux fleur Ananas au sirop	Jeudi 19 Novembre Macédoine de Légumes Boulettes de bœuf sce tomate Semoule Fruit	Vendredi 20 Novembre Salade de riz Cordon bleu de dinde Poêlée de Légumes Fromage et compote
Lundi 23 Novembre Nuggets de poisson Gratin de Courges Cocktail de Fruit Yaourt Nature	Mardi 24 Novembre Carottes au curry Poulet basquaise  Boulgour Fromage  Fruit	Mercredi 25 Novembre Salade du chef Omelette au fromage Gratin de Panais Pâtisserie	Jeudi 26 Novembre Quiche au thon Sauté de bœuf marengo Haricots vert persillés Fromage  Compote	Vendredi 27 Novembre Soupe de Légumes Jambon de dinde Pâtes nature - emmental Fruit
Lundi 30 Novembre Soupe de Légumes Saucisses Lentilles Fromage blanc et miel				

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 Mouchoux,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 07 / 10 / 2026

	Mardi 1^{er} Décembre Œufs mimosa Couscous végétarien Fromage Fruit	Mercredi 02 Décembre Salade de Betterave Raviolis au bœuf et son gruyère Compote	Jeudi 03 Décembre Soupe de Légumes Parmentier de la mer Compote et biscuit	Vendredi 04 Décembre Salade de pâtes Steak de bœuf sce poivre Haricots beurre Fromage Fruit
Lundi 07 Décembre Salade d'Endives / Noix Filet de poisson sce pêcheur Céréales gourmandes Yaourt nature	Mardi 08 Décembre Carottes râpées Saucisses Lentilles Fromage Fruit	Mercredi 09 Décembre Soupe de Légumes Jambon Purée de PDT Fromage Compote	Jeudi 10 Décembre Quiche au thon Sauté de dinde sce paprika Haricots vert persillés Compote	Vendredi 11 Décembre Soupe de Légumes Tajine de légumes Semoule Fruit
Lundi 14 Décembre Carottes au curry Pâtes sce bolognaise Et son gruyère Fromage blanc	Mardi 15 Décembre REPAS DE NOEL Soupe de Légumes Mignonette de Dinde farcie aux Marrons PDT pins Dessert de Noël	Mercredi 16 Décembre Maquereaux moutarde Steak de veau grillé Gratin de choux fleur Fromage Compote	Jeudi 17 Décembre Salade de haricots vert Ravioli Ricotta aux Epinards Fromage Fruit	Vendredi 18 Décembre Soupe de Pâtes Filet de poisson pané Ratatouille Fromage blanc
Lundi 21 Décembre Salade du chef Filet de poisson sce pêcheur Riz Fromage et Fruit	Mardi 22 Décembre Salade de haricots blanc Omelette garnie Poêlée de Légumes Fromage	 		

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