



Noel

# MENUS DU 03 AU 28 SEPTEMBRE 2018

**M = Maison L = Local** Validation nutritionnelle : S. Quenin, diététicienne-nutritionniste - Validation finale en commission des menus le 26 mars 2018

## LUNDI 03 SEPTEMBRE

Tomates cerises croque sel  
Steak haché  
Frites  
Liégeois chocolat



## LUNDI 10 SEPTEMBRE

Radis beurre  
Rôti de bœuf  
Gratin de courgettes **M**  
Flan pâtissier



## LUNDI 17 SEPTEMBRE

Concombre à la menthe  
Saucisse de Toulouse  
Ratatouille **M**  
Fromage  
Pâtisserie



## LUNDI 24 SEPTEMBRE

Salade de carotte râpées  
Emincé de dinde au lait de coco **M**  
Riz  
Yaourt à la vanille



## MARDI 04 SEPTEMBRE

Pâté en croute  
Omelette **M**  
Ratatouille **M**  
Fromage  
Fruit **L**



## MARDI 11 SEPTEMBRE

Carottes râpées  
Jambon  
Coquillettes  
Fromage râpé  
Compote de fruit



## MARDI 18 SEPTEMBRE

Salade et mozzarella **M**  
Sauté de bœuf **M**  
Potatoes  
Salade de fruits



## MARDI 25 SEPTEMBRE

Œufs durs mayonnaise **M**  
Escalope de porc au jus **M**  
Haricots beurre  
Fromage  
Fruit



## MERCREDI 05 SEPTEMBRE

Salade verte  
Boulettes de bœuf sauce tomate **M**  
Gnocchis  
Fromage râpé  
Crème vanille



## MERCREDI 12 SEPTEMBRE

Salade de perles **M**  
Poisson pané  
Haricots verts  
Fromage  
Fruit **L**



## MERCREDI 19 SEPTEMBRE

Salade piémontaise **M**  
Filets de poulet pané  
Gratin d'épinards **M**  
Fromage  
Fruit **L**



## MERCREDI 26 SEPTEMBRE

Rôti de bœuf  
Petits pois au jus **M**  
Fromage  
Fruit



## JEUDI 06 SEPTEMBRE

Blanquette de veau **M**  
Aux carottes et pommes de terre **M**  
Fromage  
Fruit **L**



## JEUDI 13 SEPTEMBRE

Salade de pois chiches **M**  
Cordon bleu  
Jardinière de légumes **M**  
Fromage  
Fruit **L**



## JEUDI 20 SEPTEMBRE

Melon  
Tomates farcies  
Riz de Camargue  
Fromage blanc sucré



## JEUDI 27 SEPTEMBRE

Coleslaw **M**  
Filet de poisson sauce citron **M**  
Pommes vapeurs **M**  
Petit suisse aux fruits



## VENDREDI 07 SEPTEMBRE

Tomates mozzarella  
Parmentier de la mer **M**  
Mousse au chocolat



## VENDREDI 14 SEPTEMBRE

Tapas (acras de morue)  
Paëlla de poulet **M**  
Et son riz **M**  
Flan vanille nappé de caramel



## VENDREDI 21 SEPTEMBRE

Pizza au fromage  
Filet de poisson  
Purée de carottes  
Fruit



## VENDREDI 28 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade  
Steak haché de veau  
Pâtes  
Fromage râpé  
Petit Filou au chocolat



Ivan



Thomas



*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème de livraison indépendant de notre volonté  
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.  
Pour tout renseignement complémentaire rendez vous sur le site de la ville [www.ville-entraigues84.fr](http://www.ville-entraigues84.fr)*

# MENUS DES CRECHES DU 3 AU 28 SEPTEMBRE 2018

M = Maison L = Local Validation nutritionnelle : S. Quenin, diététicienne-nutritionniste - Validation finale en commission des menus le 26 mars 2018

## LUNDI 03 SEPTEMBRE

Tomates cerises croque sel  
Steak haché  
Frites  
Liégeois chocolat



## LUNDI 10 SEPTEMBRE

Radis beurre  
Rôti de bœuf  
Gratin de courgettes M  
Flan pâtissier



## LUNDI 17 SEPTEMBRE

Concombre à la menthe  
Saucisse de Toulouse  
Ratatouille M  
Fromage  
Compote



## LUNDI 24 SEPTEMBRE

Salade de carotte râpées  
Emincé de dinde au lait de coco M  
Riz  
Yaourt à la vanille



## MARDI 04 SEPTEMBRE

Omelette M  
Ratatouille M  
Fromage  
Fruit L



## MARDI 11 SEPTEMBRE

Carottes râpées  
Jambon  
Coquillettes - Fromage râpé  
Compote de fruit



## MARDI 18 SEPTEMBRE

Salade et mozzarella M  
Sauté de bœuf M  
Potatoes  
Salade de fruits



## MARDI 25 SEPTEMBRE

Œuf dur  
Escalope de porc au jus M  
Haricots beurre  
Fromage - Fruit



## MERCREDI 05 SEPTEMBRE

Salade verte  
Boulettes de bœuf sauce tomate M  
Gnocchis - Fromage râpé  
Crème vanille



## MERCREDI 12 SEPTEMBRE

Salade de perles M  
Poisson pané  
Haricots verts  
Fromage  
Fruit L



## MERCREDI 19 SEPTEMBRE

Salade piémontaise M  
Filet de poulet pané  
Gratin d'épinards M  
Fromage  
Fruit L



## MERCREDI 26 SEPTEMBRE

Rôti de bœuf  
Petits pois au jus M  
Fromage  
Fruit



## JEUDI 06 SEPTEMBRE

Blanquette de veau M  
Aux carottes et pommes de terre M  
Fromage  
Fruit L



## JEUDI 13 SEPTEMBRE

Salade de pois chiches M  
Cordon bleu  
Jardinière de légumes M  
Fromage  
Fruit L



## JEUDI 20 SEPTEMBRE

Melon  
Tomates farcies  
Riz de Camargue  
Fromage blanc sucré



## JEUDI 27 SEPTEMBRE

Coleslaw M  
Filet de poisson sauce citron M  
Pommes vapeurs M  
Petit suisse aux fruits



## VENDREDI 07 SEPTEMBRE

Tomates mozzarella  
Parmentier de la mer M  
Mousse au chocolat



## VENDREDI 14 SEPTEMBRE

Paëlla de poulet M  
Et son riz M



Flan vanille nappé de caramel

## VENDREDI 21 SEPTEMBRE

Pizza au fromage  
Filet de poisson  
Purée de carottes  
Fruit



## VENDREDI 28 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade  
Steak haché de veau  
Pâtes - Fromage râpé  
Petit suisse au chocolat



Ivan



Thomas



*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème de livraison indépendant de notre volonté  
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.  
Pour tout renseignement complémentaire rendez vous sur le site de la ville [www.ville-entraigues84.fr](http://www.ville-entraigues84.fr)*



Noël

# MENUS DU 01 AU 26 OCTOBRE 2018

M = Maison L = Local Validation nutritionnelle : S. Quenin, diététicienne-nutritionniste - Validation finale en commission des menus le 26 mars 2018

## LUNDI 01 OCTOBRE

Escalope de dinde en sauce M  
Rôsti de légumes et pommes de terre  
Fromage  
Fruit



## MARDI 02 OCTOBRE

Salade verte et fromage  
Omelette M  
Petits pois au jus M  
Pâtisserie



## MERCREDI 03 OCTOBRE

Céleri rémoulade M  
Jambon  
Coquillettes et Fromage râpé  
Pomme au four M



## JEUDI 04 OCTOBRE

Crêpe au fromage  
Rôti de bœuf  
Jardinière de légumes M  
Fromage - Fruit



## VENDREDI 05 OCTOBRE

Filet de poisson à la crème M  
Polenta M  
Fromage  
Fruit



## LUNDI 08 OCTOBRE

Coleslaw M  
Hamburger  
Frites  
Sunday



## MARDI 09 OCTOBRE

Pâté en crouste  
Blanquette de dinde M  
Carottes Vichy M  
Fromage - Fruit



## MERCREDI 10 OCTOBRE

Taboulé M  
Tajine de veau M  
Et ses légumes M  
Yaourt à la vanille



## JEUDI 11 OCTOBRE

Betteraves vinaigrette M  
Fish and chips (Poisson pané et frites)  
Gelly chocolat (flan au chocolat)



## VENDREDI 12 OCTOBRE

Salade de carottes M  
Nems et Riz Cantonnais M  
Fromage  
Ananas au sirop



## LUNDI 15 OCTOBRE

Radis beurre  
Rôti de porc  
Gratin dauphinois M  
Yaourt sucré



## MARDI 16 OCTOBRE

Salade verte  
Raviolis sauce tomate M  
Fromage râpé  
Crème à la vanille



## MERCREDI 17 OCTOBRE

Salade de lentilles M  
Poulet rôti M  
Ratatouille M  
Fromage - Fruit



## JEUDI 18 OCTOBRE

Céleri rémoulade M  
Poisson sauce citron M  
Haricots verts  
Fromage et Pâtisserie



## VENDREDI 19 OCTOBRE

Bœuf aux carottes M  
et pommes de terre M  
Fromage et Fruit



## LUNDI 22 OCTOBRE

Saucisson et cornichon  
Veau marengo — Riz M  
Fromage  
Fruit



## MARDI 23 OCTOBRE

Salade d'endives M  
Poisson meunière M  
Purée de céleri M  
Petit filou au chocolat



## MERCREDI 24 OCTOBRE

Pizza M  
Steak haché  
Tomates à la provençale  
Salade de fruits frais



## JEUDI 25 OCTOBRE

Salade verte et dès de fromage  
Œufs à la florentine M  
Gâteau au yaourt



## VENDREDI 26 OCTOBRE

Salade composée M  
Jambon  
Pasta rossa (pâtes roses) M  
Yaourt aromatisé



Thomas

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème indépendant de notre volonté

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.

Pour tout renseignement complémentaire rendez vous sur le site de la ville [www.ville-entraigues84.fr](http://www.ville-entraigues84.fr)



# MENUS DES CRECHES DU 1er AU 26 OCTOBRE 2018

M = Maison L = Local Validation nutritionnelle : S. Quenin, diététicienne-nutritionniste - Validation finale en commission des menus le 26 mars 2018

## LUNDI 01 OCTOBRE

Escalope de dinde en sauce M  
Rôsti de légumes et pommes de terre  
Fromage  
Fruit

## LUNDI 08 OCTOBRE

Coleslaw M  
Steak haché  
Frites  
compote

## LUNDI 15 OCTOBRE

Radis  
Rôti de porc  
Gratin dauphinois M  
Yaourt sucré

## LUNDI 22 OCTOBRE

Veau marengo  
Riz M  
Fromage  
Fruit

## MARDI 02 OCTOBRE

Salade verte et fromage  
Omelette M  
Petits pois au jus M  
fruit

## MARDI 09 OCTOBRE

Blanquette de dinde M  
Carottes Vichy M  
Fromage  
Fruit

## MARDI 16 OCTOBRE

Salade verte  
Raviolis sauce tomate M  
Fromage râpé  
Crème à la vanille

## MARDI 23 OCTOBRE

Salade d'endives M  
Poisson meunière M  
Purée de céleri M  
Petit suisse au chocolat

## MERCREDI 03 OCTOBRE

Céleri rémoulade M  
Jambon  
Coquillettes et Fromage râpé  
Pomme au four M

## MERCREDI 10 OCTOBRE

Taboulé M  
Tajine de veau M  
Et ses légumes M  
Yaourt à la vanille

## MERCREDI 17 OCTOBRE

Salade de lentilles M  
Poulet rôti M  
Ratatouille M  
Fromage - Fruit

## MERCREDI 24 OCTOBRE

Pizza M  
Steak haché  
Tomates à la provençale  
Salade de fruits frais

## JEUDI 04 OCTOBRE

Crêpe au fromage  
Rôti de bœuf  
Jardinière de légumes M  
Fruit

## JEUDI 11 OCTOBRE

Betteraves vinaigrette M  
Fish and chips (Poisson pané et frites)  
Gelly chocolat (flan au chocolat)

## JEUDI 18 OCTOBRE

Céleri rémoulade M  
Poisson sauce citron M  
Haricots verts  
Fromage et fruits au sirop

## JEUDI 25 OCTOBRE

Salade verte et dés de fromage  
Œufs à la florentine M  
Gâteau au yaourt

## VENDREDI 05 OCTOBRE

Filet de poisson à la crème M  
Polenta M  
Fromage  
Fruit

## VENDREDI 12 OCTOBRE

Salade de carottes M  
Nems et Riz Cantonnais M  
Fromage  
Ananas au sirop

## VENDREDI 19 OCTOBRE

Bœuf aux carottes M  
et pommes de terre M  
Fromage et Fruit

## VENDREDI 26 OCTOBRE

Salade composée M  
Jambon  
Pasta rossa (pâtes roses) M  
Yaourt aromatisé

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème indépendant de notre volonté

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.

Pour tout renseignement complémentaire rendez vous sur le site de la ville [www.ville-entraigues84.fr](http://www.ville-entraigues84.fr)



Noël



Ivan



Thomas

# MENUS DU 29 OCTOBRE AU 30 NOVEMBRE 2018

M = Maison L = Local

Validation nutritionnelle : S. Quenin, diététicienne-nutritionniste - Validation finale en commission des menus le 26 Mars 2018

**LUNDI 29 OCTOBRE**

Salade verte  
Poulet rôti  
Frites



Petit Filou au chocolat

**MARDI 30 OCTOBRE**

Betteraves vinaigrette  
Emincé de bœuf  
Gnocchis  
Fromage  
Fruit



**MERCREDI 31 OCTOBRE**

Saucisson  
Aïoli de poisson et ses légumes  
Petit suisse aux fruits



**JEUDI 01 NOVEMBRE**

**JOUR FÉRIÉ**

**VENDREDI 02 NOVEMBRE**

Escalope viennoise  
Gratin de choux fleur  
Fromage  
Fruit



**LUNDI 05 NOVEMBRE**

Radis beurre  
Choucroute de porc  
Liégeois chocolat



**MARDI 06 NOVEMBRE**

Poisson pané  
Julienne de légumes  
Fromage  
Fruit



**MERCREDI 07 NOVEMBRE**

Croque Monsieur  
Carottes sucrées  
Fromage  
Fruit



**JEUDI 08 NOVEMBRE**

Rôti de bœuf  
Haricots verts  
Fromage  
Pâtisserie



**VENDREDI 09 NOVEMBRE**

Salade verte et mozzarella  
Couscous de poulet  
Semoule  
Mousse chocolat



**LUNDI 12 NOVEMBRE**

Macédoine mayonnaise  
Sauté de veau  
Pâtes  
Fromage râpé  
Fruit



**MARDI 13 NOVEMBRE**

Concombre  
Poisson sauce citron  
Jardinière de légumes  
Fromage  
Pâtisserie



**MERCREDI 14 NOVEMBRE**

Quiche  
Poulet Rôti  
Petit pois au jus  
Fromage  
Fruit



**JEUDI 15 NOVEMBRE**

Salade verte  
Steak haché  
Potatoes  
Fromage blanc aromatisé



**VENDREDI 16 NOVEMBRE**

Carottes râpées  
Rôti de porc  
Gratin d'épinard  
Petit Filou au chocolat



**LUNDI 19 NOVEMBRE**

Radis beurre  
Poisson sauce tomate  
Rôsti de légumes  
Flan au chocolat



**MARDI 20 NOVEMBRE**

Salade composée et fromage  
Omelette  
Haricots verts  
Pâtisserie



**MERCREDI 21 NOVEMBRE**

Céleri rémoulade  
Blanquette de veau  
Riz  
Petit suisse aromatisé



**JEUDI 22 NOVEMBRE**

Œuf dur mayonnaise  
Jambon  
Purée  
Fromage  
Fruit



**VENDREDI 23 NOVEMBRE**

Salade verte  
Pâtes à la bolognaise  
Fromage râpé  
Fruit



**LUNDI 26 NOVEMBRE**

Betteraves vinaigrette  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Fromage  
Fruit



**MARDI 27 NOVEMBRE**

Taboulé  
Poulet  
Gratin de brocolis  
Fromage  
Fruit



**MERCREDI 28 NOVEMBRE**

Carottes râpées  
Daube de bœuf  
Riz  
Yaourt sucré



**JEUDI 29 NOVEMBRE**

Saucisson  
Steak haché de veau  
Haricots verts  
Fromage  
Fruit



**VENDREDI 30 NOVEMBRE**

Salade verte  
Parmentier de la me  
Flan chocolat



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème indépendant de notre volonté

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. Pour tout renseignement complémentaire rendez vous sur le site de la ville [www.ville-entraigues84.fr](http://www.ville-entraigues84.fr)



Noël



Ivan

Thomas



# MENUS DES CRECHES DU 29 OCTOBRE AU 30 NOVEMBRE

M = Maison L = Local

Validation nutritionnelle : S. Quenin, diététicienne-nutritionniste - Validation finale en commission des menus le 26 Mars 2018

**LUNDI 29 OCTOBRE**

Salade verte  
Poulet rôti  
Frites



Petit suisse au chocolat

**LUNDI 05 NOVEMBRE**

Radis beurre  
Choucroute de porc  
Liégeois chocolat



**LUNDI 12 NOVEMBRE**

Macédoine mayonnaise  
Sauté de veau  
Pâtes - Fromage râpé  
Fruit



**LUNDI 19 NOVEMBRE**

Radis beurre  
Poisson sauce tomate  
Rôsti de légumes  
Flan au chocolat



**LUNDI 26 NOVEMBRE**

Betteraves vinaigrette  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Fromage  
Fruit



**MARDI 30 OCTOBRE**

Betteraves vinaigrette  
Emincé de bœuf  
Gnocchis  
Fromage  
Fruit



**MARDI 06 NOVEMBRE**

Poisson pané  
Julienne de légumes  
Fromage  
Fruit



**MARDI 13 NOVEMBRE**

Concombre  
Poisson sauce citron  
Jardinière de légumes  
Fromage  
Fruits au sirop



**MARDI 20 NOVEMBRE**

Salade composée et fromage  
Omelette  
Haricots verts  
compote



**MARDI 27 NOVEMBRE**

Taboulé  
Poulet  
Gratin de brocolis  
Fromage et Fruit

**MERCREDI 31 OCTOBRE**

crudités  
Aioli de poisson et ses légumes  
Petit suisse aux fruits



**MERCREDI 07 NOVEMBRE**

Croque Monsieur  
Carottes sucrées  
Fromage  
Fruit



**MERCREDI 14 NOVEMBRE**

Quiche  
Poulet Rôti  
Petit pois au jus  
Fromage  
Fruit



**MERCREDI 21 NOVEMBRE**

Céleri rémoulade  
Blanquette de veau  
Riz  
Petit suisse aromatisé



**MERCREDI 28 NOVEMBRE**

Carottes râpées  
Daube de bœuf  
Riz  
Yaourt sucré



**JEUDI 01 NOVEMBRE**

JOUR FÉRIÉ

**JEUDI 08 NOVEMBRE**

Rôti de bœuf  
Haricots verts  
Fromage  
compote



**JEUDI 15 NOVEMBRE**

Salade verte  
Steak haché  
Potatoes  
Fromage blanc aromatisé



**JEUDI 22 NOVEMBRE**

Œuf dur  
Jambon  
Purée  
Fromage et Fruit



**JEUDI 29 NOVEMBRE**

Steak haché de veau  
Haricots verts  
Fromage  
Fruit

**VENDREDI 02 NOVEMBRE**

Escalope viennoise  
Gratin de choux fleur  
Fromage  
Fruit



**VENDREDI 09 NOVEMBRE**

Salade verte et mozzarella  
Couscous de poulet  
Semoule  
Mousse chocolat



**VENDREDI 16 NOVEMBRE**

Carottes râpées  
Rôti de porc  
Gratin d'épinard  
Petit suisse



**VENDREDI 23 NOVEMBRE**

Salade verte  
Pâtes à la bolognaise  
Fromage râpé  
Fruit



**VENDREDI 30 NOVEMBRE**

Salade verte  
Parmentier de la mer  
Flan chocolat



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas exceptionnel et problème indépendant de notre volonté

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. Pour tout renseignement complémentaire rendez vous sur le site de la ville [www.ville-entraigues84.fr](http://www.ville-entraigues84.fr)



Noël



Ivan

Thomas

