

MENUS des CRECHES DU 29 AVRIL AU 31 MAI 2019

Validation nutritionnelle : H. Badaire, diététicienne-nutritionniste – Validation finale en commission des menus du 2 avril

Noël

Ivan

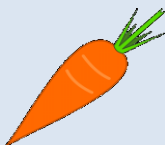


<p>LUNDI 29 AVRIL Concombres vinaigrette M Filet de colin sauce tomate M Blé Laitage BIO AB</p>	<p>LUNDI 06 MAI Salade de verte M Escalope de dinde Salsifis M Laitage</p>	<p>LUNDI 13 MAI Steak haché Purée de céleri et pommes de terre M Fromage – Fruits de saison</p>	<p>LUNDI 20 MAI Betterave vinaigrette M Cordon bleu M Lentilles M COMPOTE AB</p>	<p>LUNDI 27 MAI Radis Rôti de bœuf Purée de petit pois M Laitage Bio AB</p>
<p>MARDI 30 AVRIL Salade verte Quiche aux dés de dinde Fromage Fruit de saison</p>	<p>MARDI 07 MAI Salade de pâtes M Poisson pané Ratatouille M SALADE DE FRUITS</p>	<p>MARDI 14 MAI Salade de lentilles M Escalope de porc Petits pois, carottes M VIENNOIS AU FRUIT</p>	<p>MARDI 21 MAI Tomates Mozzarella M Pennes au saumon et à la crème M Tiramissu</p>	<p>MARDI 28 MAI Salade de pâtes M Escalope de dinde Carottes Vichy Fromage - Fruit de saison</p>
<p>MERCREDI 01 MAI FERIE</p>	<p>MERCREDI 08 MAI FERIE</p>	<p>MERCREDI 15 MAI Macédoine de légumes M Jambon Pâtes - Emmental Fruit</p>	<p>MERCREDI 22 MAI Céleri rémoulade M Poulet rôti Purée de panais et pommes de terre M Fromage – Fruit</p>	<p>MERCREDI 29 MAI Poulet rôti Haricots verts M Gâteau au yaourt M</p>
<p>JEUDI 02 MAI Tomates Mozzarella M Chipolata Purée de navets, pommes de terre M Fruit de saison</p>	<p>JEUDI 09 MAI Rôti de veau Purée de carottes M Laitage AB</p>	<p>JEUDI 16 MAI Taboulé M Merlan M Épinards à la béchamel M Mousse au chocolat M</p>	<p>JEUDI 23 MAI Carottes râpées M Bœuf bourguignon M Riz Fromage blanc</p>	<p>JEUDI 30 MAI FERIE</p>
<p>VENDREDI 03 MAI Carottes râpées M Papillon bolognaise M - Emmental Salade de fruits M</p>	<p>VENDREDI 10 MAI Salade de pois chiches M Lasagnes aux légumes M Fromage AB – COMPOTE</p>	<p>VENDREDI 17 MAI Radis Émincés de dinde Riz sauce curry L LAITAGE</p>	<p>VENDREDI 24 MAI Salade de perles M Steak haché de veau Poêlé de légumes M FRUIT</p>	<p>VENDREDI 31 MAI Salade de riz au thon M Jambon Pain de courgette M Fromage – FRUIT</p>

MENU
ITALIEN

MENU
VEGETARIEN

MENU
FROID



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

Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs - Menu à Thème **M** = Maison **L** = Local **AB** = Bio

Bon Appétit à tous !

Thomas





Noël

MENUS des CRECHES DU 03 JUIN AU 28 JUIN 2019

Validation nutritionnelle : H. Badaire, diététicienne-nutritionniste — Validation finale en commission des menus du 2 avril



LUNDI 03 JUIN

Tomates cerises
Cordon bleu
Rösti de pommes de terre
Crème dessert

MARDI 04 JUIN

Salade piémontaise M
Cœur de Merlu
Épinards à la crème M
Flan M

MERCREDI 05 MAI

Carottes râpées M
Croque-monsieur M
Salade verte
Fromage AB - Compote M

JEUDI 06 JUIN

Taboulé M
Steak haché
Courgettes au kiri M
Fromage - Fruit de saison

VENDREDI 07 JUIN

Salade de lentilles M
Escalope de porc grillée
Haricots verts
yaourt AB

LUNDI 10 JUIN

FERIE

MARDI 11 JUIN

Radis
Jambon
Rösti de légumes
Fromage - Compote AB

MERCREDI 12 JUIN

Concombres vinaigrette M
Dos de colin sauce citron M
Pommes de terre vapeur M
Petit suisse

JEUDI 13 JUIN

Haricots verts vinaigrette M
Sauté de bœuf aux olives M
Boullgour
laitage

VENDREDI 14 JUIN

Salade verte M
Sauté de porc sauce curry M
Polenta
fromage AB fruit

LUNDI 17 JUIN

Carottes râpées/céleri M
Filet de cabillaud sauce aurore M
Riz
Fromage - Compote

MARDI 18 JUIN

Salade de quinoa M
Chipolatas
Poêlée de petits légumes
Fromage
Fruit

MERCREDI 19 JUIN

Coleslaw M
Steak haché
Frites
Yaourt sucré

JEUDI 20 JUIN

Pastèque
Rôti de porc M
Ratatouille M
Fromage — pâtisserie

VENDREDI 21 JUIN

Salade composée M
Omelette au fromage M
Pâtes
Yaourt AB

LUNDI 24 JUIN

Steak haché
Haricots verts M
Fromage AB - Fruit de saison

MARDI 25 JUIN

Tomates mozzarella M
Rôti de dinde M
Lentilles vertes M
Viennois

MERCREDI 26 JUIN

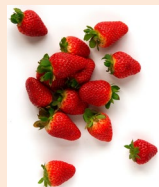
Radis
Moules
Frites
Yaourt AB

JEUDI 27 JUIN

Betterave/Céleri M
Émincés de poulet sauce curry M
Poêlée de légumes
Fromage — Compote AB

VENDREDI 28 JUIN

Asperges blanches, mayonnaise
Les petits farcis M
Riz
Fromage — Salade de fruit M



MENU
AMÉRICAIN



MENU
REGIONAL



Ivan



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

Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs - Menu à Thème M = Maison L = Local AB = Bio

MENUS des CRECHES DU 1er JUILLET AU 02 AOUT 2019



Validation nutritionnelle : H. Badaire, diététicienne-nutritionniste – Validation finale en commission des menus du 2 avril



Noël

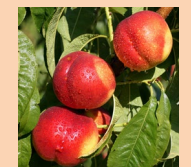
MENU
COCO

<p>LUNDI 01 JUILLET</p> <p>Filet de poisson blanc sauce citron M Quinoa et ratatouille M laitage AB</p>	<p>LUNDI 08 JUILLET</p> <p>Carottes râpées à la noix de coco M Émincé de poulet au lait de coco M Riz Gâteau noix de coco M</p> 	<p>LUNDI 15 JUILLET</p> <p>Duo melon/pastèque Sauté de lapin aux olives M Haricots verts persillés M Fromage – Compote M</p>	<p>LUNDI 22 JUILLET</p> <p>Céleri rémoulade M Escalope de porc et sa sauce M Pâtes – Emmental Compote AB</p>	<p>LUNDI 29 JUILLET</p> <p>Tomates cerises Fish and chip Moelleux citron M</p>
<p>MARDI 02 JUILLET</p> <p>Surimi Mayonnaise Poulet basquaise M Pâtes Fromage – Mousse de fruit</p>	<p>MARDI 09 JUILLET</p> <p>Salade de blé M Dos de cabillaud M Épinards à la crème M Fromage – Fruit de saison</p>	<p>MARDI 16 JUILLET</p> <p>Salade verte et féta M Steak haché Purée de carottes M Fruit de saison</p>	<p>MARDI 23 JUILLET</p> <p>Salade verte fromage M Rôti de veau Flageolets Yaourt</p>	<p>MARDI 30 JUILLET</p> <p>Taboulé M Escalope de dinde Haricots verts persillés M Fromage - fruit</p>
<p>MERCREDI 03 JUILLET</p> <p>Pastèque Filet mignon sauce moutarde M Pommes de terre sautées fruit</p>	<p>MERCREDI 10 JUILLET</p> <p>Tomates Mozzarella M Veau Marengo M Céréales M laitage</p>	<p>MERCREDI 17 JUILLET</p> <p>Salade de pâtes M Jambon braisé Gratin d'aubergines, courgettes M Fruit de saison</p>	<p>MERCREDI 24 JUILLET</p> <p>Concombres vinaigrette M Filet de poisson sauce au beurre M Riz Fromage blanc sucré</p>	<p>MERCREDI 31 JUILLET</p> <p>Salade de lentilles M Chipolatas Salade verte mozzarella M Fruit de saison</p>
<p>JEUDI 04 JUILLET</p> <p>Céleri rémoulade M Steak haché de veau Courgettes à la crème M Fromage – compote</p>	<p>JEUDI 11 JUILLET</p> <p>Taboulé M Escalope viennoise Ratatouille M Fromage – Salade de fruits M</p>	<p>JEUDI 18 JUILLET</p>  <p>Paëlla au poulet M Crème catalane M</p>	<p>JEUDI 25 JUILLET</p> <p>Macédoine M Lasagnes M Fromage AB - Fruit au sirop</p>	<p>JEUDI 01 AOUT</p> <p>Betteraves M Poulet rôti M Rösti de légumes Crème dessert</p>
<p>VENDREDI 05 JUILLET</p> <p>Pique-nique de fin d'année</p>	<p>VENDREDI 12 JUILLET</p> <p>Aïoli - son œuf M Et ses légumes Yaourt AB</p>	<p>VENDREDI 19 JUILLET</p> <p>Salade d'Ebly M Dos de colin au safran M Tomates provençales M Yaourt</p>	<p>VENDREDI 26 JUILLET</p> <p>Émincé de dinde à la crème M Brocolis Fromage – salade de Fruits</p>	<p>VENDREDI 02 AOUT</p> <p>Radis Navarin d'agneau et ses légumes M Boullgour Fromage – Compote M</p>

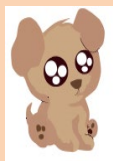
MENU
ANGLAIS

MENU
ESPAGNOL

Ivan



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

Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs - Menu à Thème **M = Maison** **L = Local** **AB = Bio**

Bon Appétit à tous !



MENUS des CRECHES DU 05 AOUT AU 30 AOUT 2019

Validation nutritionnelle : H. Badaire, diététicienne-nutritionniste – Validation finale en commission des menus le 2 avril



Ivan



Noël



Thomas



<p>LUNDI 05 AOUT Carottes râpées M Raviolis — Emmental Salade verte Laitage AB</p>	<p>LUNDI 12 AOUT Coleslaw M hamburger M Potatoes Fruit de saison</p>	<p>LUNDI 19 AOUT Salade verte Quiche Fromage AB — Fruit au sirop M</p>	<p>LUNDI 26 AOUT Salade de tomates féta M Chipolatas Poêlée de légumes M Gâteau de riz M</p>
<p>MARDI 06 AOUT Salade de boulgour M Épinards à la béchamel et œuf dur M Fromage — Compote</p>	<p>MARDI 13 AOUT Melon Steak haché Lentilles M Flan M</p>	<p>MARDI 20 AOUT Filet de Merlu Brocolis Fruit de saison AB</p>	<p>MARDI 27 AOUT Taboulé M Jambon braisé Gratin de choux fleur M Fromage - fruit</p>
<p>MERCREDI 07 AOUT Pastèque Dos de cabillaud et ratatouille M Riz Fromage blanc aromatisé</p>	<p>MERCREDI 14 AOUT Tomates basilic vinaigrette M Rôti de bœuf Carottes sucrées M Yaourt AB</p>	<p>MERCREDI 21 AOUT Concombres vinaigrette M Cordon bleu de poulet Pâtes au pesto Petit-suisse</p>	<p>MERCREDI 28 AOUT Cœur de palmier, maïs, tomate M Blanquette de veau M Blé Fromage AB — Fruit de saison</p>
<p>JEUDI 08 AOUT Salade composée M CHILI Sin Carné M Fromage — Salade de fruits</p>	<p>JEUDI 15 AOUT FERIE</p>	<p>JEUDI 22 AOUT Rouleau de surimi mayonnaise Rôti de porc sauce moutarde M Haricots verts persillés M Fruit de saison</p>	<p>JEUDI 29 AOUT Haricots verts vinaigrette M Filet de colin sauce citron M riz M crème dessert</p>
<p>VENDREDI 09 AOUT Salade de quinoa M Sauté de veau aux olives M Haricots verts M Fromage AB — Fruit de saison</p>	<p>VENDREDI 16 AOUT Concombres à la crème M Pavé de poisson sauce pêcheur M Julienne de légumes M Fromage - fruit</p>	<p>VENDREDI 23 AOUT Betterave/Céleri M Sauté de bœuf M Pommes de terre persillées M Fromage — Compote M</p>	<p>VENDREDI 30 AOUT Salade composée M Steak haché de veau Purée de patates douces M Yaourt AB</p>

MENU
VÉGÉTARIEN

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

Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs - Menu à Thème **M** = Maison **L** = Local **AB** = Bio

Bon Appétit à tous !