






















































Chers parents,

Nous vous informons qu'à la rentrée de mars, les menus « normaux » reprendront (entrée, plat, fromage, dessert) selon la grille validée par la commission. Cependant les prescriptions sanitaires strictes relatives au covid perdurent. Le nombre de tables dans les restaurants a dû être réduit, ce qui peut entraîner un allongement de la durée du service de restauration en fonction du nombre d'enfants présents. Nous avons également l'obligation de ne pas trop « empiéter » sur le temps scolaire. Des adaptations du service sont donc possible.

Cordialement

La municipalité

<p>Lundi 01 Février</p> <p>Carottes Râpées Vinaigrette   Steak Haché Pomme de terre sauté    Fromage Blanc</p> 			<p>Lundi 22 Février</p> <p>Cake aux Olives  Poulet Rôti   Gratin de Choux Fleur  Fromage  Fruit </p> 
<p>Mardi 02 Février</p> <p>Salade Verte  et Fromage  Tajine Végétarien   Semoule Compote  Biscuit</p> 			<p>Mardi 23 Février</p> <p>Carottes Râpées   Navarin d'Agneau Pâtes  et Fromage Râpé Fruits Au Sirop</p>
<p>Mercredi 03 Février</p> <p>Choux fleur vinaigrette  Poulet Basquaise   Pâtes  et Fromage Râpé Crêpe au Chocolat</p>  			<p>Mercredi 24 Février</p> <p>Flan de Légumes  Petit épeautre   Haricots Beurre  Yaourt à Boire</p> 
<p>Jeudi 04 Février</p> <p>Salade de Perles  Dos de Colin   Haricots verts   Fromage Fruit </p>			<p>Jeudi 25 Février</p> <p>Roulé au fromage  Gratin de Poisson aux Epinards  Fruit </p>
<p>Vendredi 05 Février</p> <p>Flammekueche  Choucroute  Streusel </p> 			<p>Vendredi 26 Février</p> <p>Betterave  Rôti de Veau   Purée de Potimarron  Fromage Mousse Au Chocolat </p> 

Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs - Menu à Thème  = végétarien  = Maison L = Local  = Bio  = Labélisé

INFORMATIONS : 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. « 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

Lundi 1^{er} Mars Salade de Haricots verts 🏠 AB Bœuf Bourguignon 🏠 Frites Fromage Fruit AB	Lundi 8 Mars  Pizza au fromage 🏠 Jambon Haricot Vert Persillade 🏠 AB Yaourt + sucre	Lundi 15 Mars Radis AB Beurre Sauté de veau 🏠 AB Petit Pois - Carottes 🏠 AB Flan 🏠	Lundi 22 Mars  Carotte Râpée 🏠 AB Navarin d'Agneau 🏠 Gratin dauphinois 🏠 AB Fromage AB Fruit AB	Lundi 29 Mars Salade de Lentilles AB 🏠 Poisson Pané Gratin de salsifis 🏠 Glace
Mardi 2 Mars Salade verte AB et dès de fromage 🏠 Escalope de volaille panée Purée de Carottes 🏠 AB Pâtisserie 🏠	Mardi 9 Mars Salade de perles 🏠 Brouillade et Ratatouille 🏠 Fromage Fruit AB 	Mardi 16 Mars  Steak haché Frites Fromage Fruit AB	Mardi 23 Mars Quiche au saumon 🏠 Emincé de Lapin 🏠 AB Haricots verts 🏠 AB Pomme au Four 🏠 AB	Mardi 30 Mars Feuilleté au fromage 🏠 Couscous Végétarien AB 🏠 Fromage AB Compote 
Mercredi 3 Mars  Roulé à la Saucisse 🏠 Poulet rôti 🏠 AB Jardinière de légumes 🏠 Fromage AB Compote AB	Mercredi 10 Mars Duo de choux 🏠 Rôti de bœuf 🏠 Pâtes AB Fromage râpé Flan vanille 🏠 	Mercredi 17 Mars Coleslow 🏠 AB Ebly aux champignons 🏠 Epinards 🏠 Yaourt Brownie 	Mercredi 24 Mars Betterave vinaigrette 🏠 Filet de poisson sauce basilic 🏠 Brocolis et Riz 🏠 Fromage Fruit AB	Mercredi 31 Mars Salade Verte AB Flageolets AB 🏠 Et saucisses Fromage Fruit AB
Jeudi 4 Mars Salade Composée et Raisin Sec 🏠 Raviolis aux épinards 🏠 Fromage râpé  Yaourt AB	Jeudi 11 Mars Céleri rémoulade 🏠 AB Blanquette de poisson 🏠 Carottes sautées 🏠 AB Fromage Gâteau 🏠	Jeudi 18 Mars Salade Verte AB Crouton 🏠 Hachis Parmentier de la Mer 🏠 Fromage AB Fruit AB	Jeudi 25 Mars  Sardines beurre Croque monsieur au jambon Salade composée au fromage 🏠 Mousse au chocolat 🏠	
Vendredi 5 Mars Jambon Cru beurre/cornichon Filet de poisson sauce pêcheur 🏠 Pommes de terre vapeur 🏠 AB Fromage et Fruit AB	Vendredi 12 Mars Salade verte 🏠 AB Hachis Parmentier 🏠 Petit suisse aromatisé	Vendredi 19 Mars  Mousse de Foie de Volaille Gratin de Crozet 🏠 Cerveille des Canuts 🏠	Vendredi 26 Mars Chou Fleur vinaigrette 🏠 Omelette aux PDT 🏠 AB Fromage frais aromatisé 	

Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs - Menu à Thème



= végétarien



= Maison



= Bio

































































= Labélisé

INFORMATIONS : 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. « 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

 <i>Joyeuses Pâques</i> 	Lundi 05 Avril FERIE 	Lundi 12 Avril Salade de tomate  mozzarella Poulet Rôti  aux herbes de Provence  Frites  Fruit  	Lundi 19 Avril Carottes râpées   Cassoulet  Flan chocolat  	Lundi 26 Avril Tomate  Pâte Carbonara aux dés de dinde  Emmental râpé Compote 
	Mardi 06 Avril Salade Antillaise  Curry de Poisson  Riz créole  Flan coco  	Mardi 13 Avril Quiche aux Légumes  Jambon braisé  Haricot Vert  Petit suisse aromatisé 	Mardi 20 Avril Salade de pâtes   Poisson pané et épinard  Fromage  Fruit 	Mardi 27 Avril Salade Verte   Quiche à la tomate   Jardinière de Légumes  Fromage blanc Belle Hélène 
	Mercredi 07 Avril Carottes râpées   Rôti de veau  gratin dauphinois   Fromage blanc sucré	Mercredi 14 Avril Concombre   Daube   Riz  Yaourt aromatisé	Mercredi 21 Avril Salade fraîcheur  Omelette  Ratatouille  Pâtisserie 	Mercredi 28 Avril Macédoine de Légumes  Poulet  Basquaise  Riz  Fromage et Petit suisse
Jeudi 01 Avril Œufs mimosa  Sauté d'Agneau et ses petits légumes  Fromage  Gâteau des cloches  	Jeudi 08 Avril Betterave Vinaigrette  Cordon bleu de poulet Tomate Provençale   Fromage  Fruit  	Jeudi 15 Avril Salade verte   Poêlée de légumes   Gratin de pâtes  Fromage Fruit  	Jeudi 22 Avril Pizza  Escalope de volaille au jus  Haricots beurre  Yaourt   	Jeudi 29 Avril Salade Auvergnate  Potée Auvergnate  Fourme d'Ambert  Les Jacques aux Pommes  
Vendredi 02 Avril Salade verte  Boulettes de bœuf Sce tomate   Pâtes / Fromage râpé  Compote 	Vendredi 09 Avril Radis  Beurre Epinards à la florentine  Fromage  Gâteau  	Vendredi 16 Avril Aïoli de poisson / œuf dur  Accompagné de ses légumes  Fromage Pâtisserie 	Vendredi 23 Avril Salade verte   Rôti de bœuf  Frites  Fromage  Fruit  	Vendredi 30 Avril Saucisson beurre/cornichon Parmentier de Poisson  Fromage Fruit 

Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs - Menu à Thème  = végétarien  = Maison  = Bio  = Labélisé

INFORMATIONS : 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. « 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