





















































































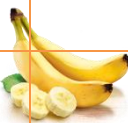




















Lundi 1^{er} Mars Salade de Haricots verts   Bœuf Bourguignon  Purée PDT Fromage Fruit 	Lundi 8 Mars  Pizza au fromage  Jambon Haricot Vert Persillade   Yaourt	Lundi 15 Mars Radis   Beurre Sauté de veau   Petit Pois - Carottes   Flan 	Lundi 22 Mars  Carotte Râpée   Navarin d'Agneau  Purée de PDT   Fromage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

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

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

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

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

MENUS

de la restauration des Crèches

DU 03 AU 31 MAI 2021



Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs



= végétarien



= Maison



= Bio



= Labelisé



= Pêche durable



Un repas équilibré :



1 Fruit et ou légume cru ou cuit



1 source de féculent













1 produit laitier



1 viande ou poisson ou œuf

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste
Validation finale en commission des menus
le 18 / 03 / 2021

<p>Lundi 3 Mai Tomate Cerise Jambon Jardinière de Légumes 🌱 Yaourt Nature</p> 	<p>Mardi 4 Mai Salade Haricots Verts 🌱 Emincé de Lapin 🌱 Pâtes/Emmental AB 🌱 Fruit</p> 	<p>Mercredi 5 Mai Dos de Colin Sce Pêcheur 🌱 Riz 🌱 Fromage Salade de Fruit 🌱</p>	<p>Jeudi 6 Mai Salade de Tomates AB 🌱 Flan d'Aubergines 🌱 Purée de Pois Cassés 🌱 Fromage Fruit AB</p>	<p>Vendredi 7 Mai Salade de Perles 🌱 Steak Haché Gratin de Courgettes AB 🌱 Fromage Fruit AB</p>	
<p>Lundi 10 Mai Poulet Roti 🌱 Purée de PDT 🌱 Fromage Compote</p> 	<p>Mardi 11 Mai Salade de Lentilles 🌱 Omelette 🌱 Ratatouille Printanière AB 🌱 Tarte aux Pommes 🌱</p>	<p>Mercredi 12 Mai Coleslaw 🌱 Roti de Porc 🌱 Coquillettes Fromage Fruit</p> 	<p>Jeudi 13 Mai FERIE</p>		<p>Vendredi 14 Mai Pizza 🌱 Aïoli et ses légumes 🌱 Compote Madeleine</p>
<p>Lundi 17 Mai Salade Verte et Croutons 🌱 Lasagne de Bœuf 🌱 compote de Fruit</p>	<p>Mardi 18 Mai Tomates AB Mozzarella 🌱 Escalope de Dinde Pomme de Terre AB 🌱 Fruit</p> 	<p>Mercredi 19 Mai Concombre AB 🌱 Couscous Végétarien 🌱 Fromage AB Fruit AB</p>	<p>Jeudi 20 Mai Sauté de Veau aux Olives 🌱 Poêlé de Légumes 🌱 Fromage Pâtisserie 🌱</p> 	<p>Vendredi 21 Mai Velouté de Courgettes AB 🌱 Filet de Poisson Purée de PDT Fromage Fruit AB</p>	
<p>Lundi 24 Mai FERIE</p>	<p>Mardi 25 Mai Betteraves 🌱 Steak Haché Röstis de Légumes Fromage Fruit</p> 	<p>Mercredi 26 Mai Carottes Râpées 🌱 Parmentier de la Mer 🌱 Fromage Blanc Compote</p>	<p>Jeudi 27 Mai Carotte Rapée AB Flan de Légumes AB Salade de pomme de terre aux dés de Cervelas Fromage Fruit</p> 	<p>Vendredi 28 Mai Salade Composée AB 🌱 Raviolis Epinards Ricotta 🌱 Emmental Râpé Fruit AB</p>	
<p>Lundi 31 Mai MENU PROVENCAL Quiche Provençale 🌱 Gardiane de Taureau 🌱 Riz de Camargue 🌱 Fruit AB</p>  					

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

MENUS

de la restauration des Crèches

DU 01 AU 30 JUIN 2021



Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs = végétarien = Maison = Bio = Labelisé



Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro, diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 18 / 03 / 2021

	<p>Mardi 1er juin Salade verte emmental Dos de colin piperade Pomme de terre vapeur Compote</p>	<p>Mercredi 2 juin Choux fleur vinaigrette Navarin d'agneau Riz Fromage Fruit </p>	<p>Jeudi 3 juin Salade de Tomate Gratin de Pâtes Fromage Fruit </p>	<p>Vendredi 4 juin MENU AQUITAINE Salade verte Feuilleté aux Asperges Parmentier de Canard Yaourt</p>
<p>Lundi 7 juin Salade de radis Pâte à la Bolognaise Emmental Râpé Fruit </p>	<p>Mardi 8 juin Saucisettes Poêlé de légumes Fromage Fruit </p>	<p>Mercredi 9 juin Concombre au fromage blanc Moussaka végétarienne Yaourt </p>	<p>Jeudi 10 juin Quiche au Thon Rôti de Dinde Courgettes sautées Fromage Yaourt</p>	<p>Vendredi 11 juin Rillettes de sardines Tomates à la provençales Ebly Fromage Fruit </p>
<p>Lundi 14 juin Salade de Perles Escalope de Porc Haricots Verts Fromage Compote</p>	<p>Mardi 15 juin Œuf mimosa Tomates farcies Riz Fromage Fruit </p>	<p>Mercredi 16 juin Tarte aux légumes Steak haché Purée de PDT Fromage Fruit </p>	<p>Jeudi 17 juin Pizza Omelette Carottes vichy Yaourt</p>	<p>Vendredi 18 juin Aïoli Et ses légumes Yaourt aux Fruits </p>
<p>Lundi 21 juin Salade de haricots verts Blanquette de veau Pâtes / Emmental Fruit </p>	<p>Mardi 22 juin Tomates cerise Jambon Coquillettes / Emmental Fruit </p>	<p>Mercredi 23 juin Concombre Poulet rôti Ratatouille Fromage Pâtisserie </p>	<p>Jeudi 24 juin Gaspacho Tomates et Poivrons Filet de poulet Potatos Fromage Fruit </p>	<p>Vendredi 25 juin Salade composé Avec œuf Purée de Pois Cassé Fromage Fruit </p>
<p>Lundi 28 Juin Salade de Riz Steak Haché de Veau Gratin de Courgettes Fromage Fruit </p>	<p>Mardi 29 Juin Salade Composée Omelette de PDT Fromage Dessert Sucré </p>	<p>Mercredi 30 Juin Carottes Râpées Saucisses Purée de PDT Fromage Salade de Fruit </p>	<p>bon appétit!</p>	

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

MENUS

de la restauration des Crèches
DU 1^{er} AU 30 JUILLET 2021



Menu scolaire-Menu Centre-de-Loisirs



= végétarien



= Maison



= Bio



= Labélisé



= Pêche Durable

Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste

Validation finale en commission des menus

le 18 / 03 / 2021

Bon Appétit!

		Jeudi 1er Juillet Tajine d'Agneau 🏠 Semoule et Légumes 🏠 Fromage AB Fruit AB		Vendredi 2 Juillet Salade Verte 🏠 AB Lasagne de Poisson 🏠 Yaourt	
Lundi 5 Juillet Tomates Mozzarella 🏠 AB Lapin aux Olives 🏠 Pommes de Terre Vapeur 🏠 AB Yaourt		Mardi 6 Juillet PIQUE NIQUE		Mercredi 7 Juillet Coleslaw 🏠 Céréales Gourmandes 🏠 Tomates Provençale 🏠 AB Fromage AB Compote AB	
Lundi 12 Juillet Macédoine de Légumes 🏠 Lasagne Végétarienne 🏠 Fromage Fruit AB		Mardi 13 Juillet Cake aux Olives 🏠 AB Escalope de Poulet AB Poêlée de Légumes 🏠 Pâtisserie 🏠		Jeudi 8 Juillet Salade de Perles 🏠 Cordon Bleu Ratatouille 🏠 Fruit AB	
Lundi 19 Juillet Céleri Rémoulade 🏠 AB Jambon Purée 🏠 Compote		Mardi 20 Juillet Salade de Chou Fleur 🏠 Pâtes Bolognaise 🏠 Emmental Râpé Fruit AB		Jeudi 15 Juillet Carotte Vichy 🏠 AB Steak Haché Riz 🏠 Yaourt aux Fruits AB	
Lundi 26 Juillet Salade de Pois Chiches 🏠 Rôti de Bœuf Gratin d'Épinards 🏠 Fromage AB Compote		Mardi 27 Juillet Pizza 🏠 Flan de Légumes 🏠 AB Riz Fromage Fruit AB		Mercredi 21 Juillet REGION BOURGUOGNE Jambon Persillé 🏠 Poulet Dijonnaise 🏠 Légumes sauté 🏠 Gâteau Bourguignon 🏠	
		Jeudi 22 Juillet Flan de Courgettes 🏠 AB Moussaka Végétarienne 🏠 Fromage Fruit AB		Vendredi 23 Juillet Salade Verte AB Croutons 🏠 Parmentier de la Mer 🏠 Yaourt Biscuit	
		Mercredi 28 Juillet Salade de Tomates 🏠 AB Veau Marengo 🏠 Pâtes/Emmental 🏠 AB Compote AB		Jeudi 29 Juillet Jambon Beurre Salade verte PDT Sautées AB 🏠 Fromage Fruit AB	
				Vendredi 30 Juillet Aioli et ses Légumes 🏠 Yaourt AB	

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

MENUS

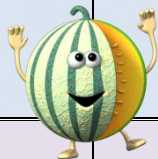

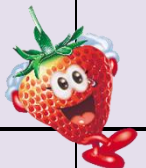




de la restauration des Crèches
DU 02 AU 31 AOUT 2021



Menu scolaire - Menu Centre-de-Loisirs = végétarien = Maison = Bio = Labellisé = Pêche Durable



Validation nutritionnelle : Vanessa Patellaro,
diététicienne-nutritionniste
Validation finale en commission des menus
le 18 / 03 / 2021

<p>Lundi 2 Août Salade de Soja vinaigrette Poulet Roti Ratatouille Fromage</p> 	<p>Mardi 3 Août Melon Roti de Porc Haricots blanc Sce Tomato Yaourt</p>	<p>Mercredi 4 Août Salade de Pommes de Terre Quiche aux Légumes Fromage Compote </p>	<p>Jeudi 5 Août Feuilleté Fromage Tomates Farcies Riz Fruit </p>	<p>Vendredi 6 Août FERME</p>
<p>Lundi 9 Août FERME</p>	<p>Mardi 10 Août FERME</p>	<p>Mercredi 11 Août FERME</p>	<p>Jeudi 12 Août FERME</p>	<p>Vendredi 13 Août FERME</p>
<p>Lundi 16 Août FERME</p> 	<p>Mardi 17 Août FERME</p> 	<p>Mercredi 18 Août FERME</p>	<p>Jeudi 19 Août FERME</p>	<p>Vendredi 20 Août FERME</p>
<p>Lundi 23 Août Navarin d'Agneau Jardinière de Légumes Fromage Fruit </p> 	<p>Mardi 24 Août Salade Composée Omelette Céréales Gourmandes Fruit </p>	<p>Mercredi 25 Août Tomates vinaigrette Escalope de Dinde Sce Normande Rösti de Légumes Compote</p>	<p>Jeudi 26 Août Coleslow Rôti de Veau Polenta Yaourt </p>	<p>Vendredi 27 Août Tomates Mozzarella Parmentier de Poisson Pâtisserie </p>
<p>Lundi 30 Août Salade de Concombre/Maïs Boulette d'Agneau Sce Tomato Pâtes/Emmental Fromage Compote</p> 	<p>Mardi 31 Août Salade de Riz Escalope de Porc Courgettes Sautées Fruit </p>	  <p>bon appetit!</p>		

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