






### LUNDI

**01/07/2024**

SALADE DE PEPINETTE

OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES   
COURGETTES SAUTEES   
FRUIT DE SAISON   
FROMAGE À TARTINER / PAIN  
SALADE DE FRUITS

**08/07/2024**

COURGETTES RAPEES 

POULET ROTI   
POMME RISSOLÉES  
YAOURT NATURE   
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT  
FRUIT DE SAISON





**15/07/2024**

SALADE DE LENTILLES FÊTA 

RATATOUILLE   
GRATIN DE TORTIS BIO   
FRUIT DE SAISON   
FROMAGE À TARTINER / PAIN  
PUREE DE FRUIT

**22/07/2024**

SALADE DE TOMATE MOZZARELLA. 

SAUCISSE DE TOULOUSE   
POËLÉE GOURMANDE AU BASILIC  
FRUIT DE SAISON   
PUREE DE FRUIT  
PETIT SUISSE NATURE   
PAIN 

### MARDI




**02/07/2024**

QUICHE LORRAINE.


FILET DE MERLU SAUCE CITRON   
RATATOUILLE   
FRUIT DE SAISON   
LAIT ENTIER   
PUREE DE FRUIT  
BISCUIT

**09/07/2024**

SALADE BETTERAVES/MAIS. 


DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE   
CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE EN GRATIN   
FRUIT DE SAISON   
FROMAGE À TARTINER / PAIN  
PUREE DE FRUIT



**16/07/2024**

CELERI REMOULADE   
TORTILLA DE POMMES DE TERRE

FRUIT DE SAISON   
FROMAGE  
BISCUIT  
FROMAGE BLANC NATURE


**23/07/2024**

GASPACHO DE CONCOMBRE 

ESCALOPE DE VEAU A LA CRÈME   
POMMES ROSTIS AUX OIGNONS  
FRUIT DE SAISON  
YAOURT NATURE   
FROMAGE/PAIN.

### MERCREDI





**03/07/2024**

POIS CHICHES AU PESTO   
ECHINE DE PORC POELEE


RIZ SAFRANÉ   
FLAN PATISSIER  
FRUIT DE SAISON  
FROMAGE BLANC / MIEL

**10/07/2024**

MELON   
GALETTE ORIENTALE POIS CHICHE EMMENTAL


MACARONIS SAUCE TOMATE   
FROMAGE   
FROMAGE BLANC NATURE   
SALADE DE FRUITS  
PAIN 




**17/07/2024**

GASPACHO TOMATE 

DAUBE PROVENCALE DE BOEUF.   
DUO DE CAROTTES SAUTEES.  
YAOURT NATURE   
FROMAGE/PAIN.  
FRUIT DE SAISON


**24/07/2024**

SALADE DE BETTERAVE 

DOS DE COLIN SAUCE CRÈME   
RIZ CREOLE   
FRUIT DE SAISON   
FROMAGE À TARTINER / PAIN  
PUREE DE FRUIT


### JEUDI





**04/07/2024**

CONCOMBRES VINAIGRETTE. 


SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS.   
SEMOULE   
PUREE DE FRUIT  
FRUIT DE SAISON   
FROMAGE/PAIN.

**11/07/2024**

TABOULE 


COLOMBO DE POISSON.   
HARICOT VERT PERSILLES   
FROMAGE   
SALADE DE FRUITS  
BISCUIT  
YAOURT NATURE 



**18/07/2024**

SALADE DE RIZ 

FILET DE HOKI PANE / CITRON   
HARICOT VERT SAUTE   
FRUIT DE SAISON   
PUREE DE FRUIT  
FROMAGE BLANC NATURE   
PAIN 

**25/07/2024**

SALADE DE TOMATE   
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NORMANDE

PETITS POIS/CAROTTES.   
FRUIT DE SAISON   
LAIT ENTIER   
PAIN/BEURRE



### VENDREDI

**05/07/2024**





TOMATE COCKTAIL / RADIS BEURRE  
JAMBON DE DINDE / MAYONNAISE

PUREE FLOCON PDT   
MELON BIO   
FROMAGE  
PUREE DE FRUIT  
PAIN DE MIE

**12/07/2024**

SALADE DE TOMATE BASILIC   
CORDON BLEU DE DINDE  
COQUILLETES AU BEURRE   
PETIT SUISSE SUCRE  
FROMAGE À TARTINER / PAIN  
FRUIT DE SAISON

**19/07/2024**

CAROTTES RÂPÉES CIBOULETTE   
FILET DE POULET BASQUAISE.  
POMME BOULANGÈRE   
FROMAGE   
YAOURT A BOIRE  
FRUIT DE SAISON  
PAIN 

**26/07/2024**

TZATZIKI DE CONCOMBRES.   
CURRY DE POIS CHICHE   
BOULGOUR   
FRUIT DE SAISON   
YAOURT NATURE   
PUREE DE FRUIT



Bio



MSC



VBF



Label Rouge

- Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative.

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

29/07/2024

30/07/2024

31/07/2024

01/08/2024

02/08/2024

PAIN 



Bio



MSC



VBF



Label Rouge

- Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative.

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

UPC Théo LUCE - MAUGUIO : FR 34.154.002 CE / CC LA GRANDE MOTTE : FR 34.344.002 CE / CC PALAVAS LES FLOTS : FR 34.192.006 CE// Tel : 04.67.29.31.73