



LUNDI

01/07/2024

SALADE DE PEPINETTE
OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES
COURGETTES SAUTEES
FRUIT DE SAISON

08/07/2024

COURGETTES RAPEES
POULET ROTI
POMME RISSOLÉES
PUREE DE FRUIT
FRUIT DE SAISON
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT

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
POÊLÉE GOURMANDE AU BASILIC
FRUIT DE SAISON
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT
PUREE DE FRUIT

MARDI

02/07/2024

QUICHE LORRAINE.
FILET DE MERLU SAUCE CITRON
RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON

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

SALADE VERTE MOZZARELLA
TIELLE SETOISE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON
BISCUIT
LIEGEOIS AUX FRUITS

23/07/2024

SALADE VERTE
ESCALOPE DE VEAU A LA CRÈME
POMMES ROSTIS AUX OIGNONS
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON
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
CONFITURE / PAIN
SALADE DE FRUITS

17/07/2024

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

24/07/2024

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

JEUDI

04/07/2024

CONCOMBRES VINAIGRETTE.
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS.
SEMOULE
FRUIT DE SAISON

11/07/2024

TABOULE
COLOMBO DE POISSON.
HARICOT VERT PERSILLES
FROMAGE
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS
SALADE DE FRUITS
BISCUIT

18/07/2024

SALADE DE RIZ
FILET DE HOKI PANE / CITRON
HARICOT VERT SAUTE
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
FROMAGE BLANC / CREME DE MARRON

25/07/2024

SALADE DE TOMATE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NORMANDE
PETITS POIS/CAROTTES.
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC SUCRE
PAIN/BEURRE

VENDREDI

05/07/2024

TOMATE COCKTAIL / RADIS BEURRE
JAMBON DE DINDE / MAYONNAISE
CHIPS
MELON BIO
FROMAGE
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
POULET BASQUAISE
POMME BOULANGÈRE
FROMAGE
YAOURT A BOIRE
FRUIT DE SAISON
BISCUIT

26/07/2024

TZATZIKI DE CONCOMBRES.
CURRY DE POIS CHICHE
BOULGOUR
FRUIT DE SAISON
BEIGNET AU CHOCOLAT
YAOURT A BOIRE



Bio



Aide UE à destination des écoles



MSC



VBF



Label Rouge



Aide UE à destination des écoles

- 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

MELON / JAMBON CRU 
TORTILLA DE POMMES DE TERRE
COURGETTES SAUTEES 
FROMAGE 
PUREE DE FRUIT
PATE DE FRUIT / PAIN.

30/07/2024

SALADE VERTE 
DOS DE CABILLAUD SCE DIEPPOISE. 
RIZ CREOLE 
FROMAGE 
YAOURT A BOIRE
FRUIT DE SAISON
BISCUIT

31/07/2024

SALADE DE TOMATE 
DAUBE DE BOEUF AU PAPRIKA 
SEMOULE 
FROMAGE 
FRUIT DE SAISON
CONFITURE / PAIN

01/08/2024

DUO CAROTTE / COURGETTE RAPEES 
GALETTE PANE AUX LEGUMES
PATE AU BEURRE 
FROMAGE 
FRUIT DE SAISON
PETIT SUISSE AROMATISE
GAUFRE

02/08/2024

FEUILLETE AU FROMAGE 
OMELETTE A LA PORTUGAISE 
HARICOT VERT PERSILLES 
FRUIT DE SAISON 
BISCUIT
PUREE DE FRUIT
PETIT SUISSE NATURE



Bio



Aide UE à destination des écoles



MSC



VBF



Label Rouge



Aide UE à destination des écoles

- 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