















| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------|------------|--|---|--|
| 29/07/2024 | 30/07/2024 | 31/07/2024 | 01/08/2024 | 02/08/2024 |
| 05/08/2024 | 06/08/2024 | 07/08/2024 | 08/08/2024 | 09/08/2024 |
| 12/08/2024 | 13/08/2024 | 14/08/2024 | 15/08/2024 | 16/08/2024 |
| 19/08/2024 | 20/08/2024 | 21/08/2024 Melon  Emince de dinde forestiere. Riz creole  Petit suisse nature  Fruit de saison Fromage blanc / miel  | 22/08/2024 Salade de perle Cordon bleu de dinde Courgettes au parmesan  Fruit de saison  Puree de fruit Fromage/pain. | 23/08/2024 Concombres vinaigrette.  Rougail de saucisse  Semoule  Fromage  Yaourt nature sucre Fruit de saison |

-  Bio
-  VBF
-  MSC
-  Label Rouge











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





- Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation

- 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

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>26/08/2024</p> <p>Carottes rapées </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Fromage à tartiner / pain</p> <p>Purée de fruit</p> | <p>27/08/2024</p> <p>Betterave vinaigrette </p> <p>Semoule aux fèves </p> <p>Trio de légumes sauté </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Pain au lait</p> | <p>28/08/2024</p> <p>Salade de blé </p> <p>Cabillaud au thym </p> <p>Epinards béchamel. </p> <p>Purée de fruit</p> <p>Fromage à tartiner / pain</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>29/08/2024</p> <p>Gaspacho tomate </p> <p>Poulet roti </p> <p>Pomme grenaille </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage à tartiner / pain</p> | <p>30/08/2024</p> <p>Pain </p> <p>Tarte au fromage.</p> <p>Roti de dinde sauce normande</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Fromage/pain.</p> <p>Salade de fruits</p> |
|--|--|--|--|---|

-  Bio
-  VBF
-  MSC
-  Label Rouge

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

- Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation

- 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