




LUNDI

02/09/2024

SALADE DE TOMATE BASILIC 
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TO.









POMME RISSOLÉES
SALADE DE FRUITS
FROMAGE/PAIN.
FRUIT DE SAISON

09/09/2024


FEUILLETE AU FROMAGE
OMELETTE NATURE 
EPINARDS BECHAMEL. 
FRUIT DE SAISON 
PAIN/BEURRE
FROMAGE BLANC NATURE 




16/09/2024

SALADE DE TOMATE MOZZARELL 
BLANQUETTE DE VEAU 
BOULGOUR 
PETIT SUISSE NATURE 
SALADE DE FRUITS
YAOURT NATURE 
PAIN 

MARDI

03/09/2024

CONCOMBRES VINAIGRETTE. 
FILET DE POULET BASQUAISE.

SEMOULE 
FROMAGE 
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE 
PAIN 

10/09/2024


TZATZIKI DE CONCOMBRES. 
POULET CURRY COCO 
PATE AU BEURRE 
FROMAGE 
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
FRUIT DE SAISON
PAIN 

17/09/2024

SALADE DE PATES 
FILET DE MERLU SAUCE BEURRE... 
HARICOT VERT PERSILLES 
FRUIT DE SAISON 
PUREE DE FRUIT
BISCUIT
PETIT SUISSE NATURE 

MERCREDI

04/09/2024

SALADE DE LENTILLES 
DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE ..

 
CAROTTES SAUTEES 
FRUIT DE SAISON 
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT
YAOURT NATURE 

11/09/2024

TABOULE 
JAMBON BLANC
HARICOTS BEURRE PERSILLES.
FROMAGE 
FROMAGE BLANC NATURE 
FRUIT DE SAISON
PAIN 




18/09/2024

COURGETTES RAPEES 
BOULETTE THAI SAUCE
CORIANDRE
POMMES DE TERRE ROTIES AUX . 
FROMAGE 
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE 

JEUDI

05/09/2024





SALADE DE BLE AU CONCOMBRE 

CASSOULET AUX LEGUMES 
FRUIT DE SAISON
PETIT SUISSE NATURE 
PUREE DE FRUIT
PAIN 

12/09/2024


BETTERAVE VINAIGRETTE 
ROUGAIL DE POISSON 
BLE PILAF 
FROMAGE 
FROMAGE BLANC NATURE 
BISCUIT
FRUIT DE SAISON

19/09/2024





POTAGE DE LEGUMES
CREPE REPAS AU FROMAGE
COURGETTES SAUTEES 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE BLANC NATURE 
PUREE DE FRUIT
PAIN 

VENDREDI



06/09/2024





RADIS RAPE
SEICHE A LA SETOISE
POMMES ANGLAISE
FRUIT DE SAISON 
PUREE DE FRUIT
FROMAGE À TARTINER / PAIN

13/09/2024

SALADE DE POIS CHICHE VINAL... 
RIZ A L'ESPAGNOLE 
COURGETTES AU PARMESAN 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE À TARTINER / PAIN
PUREE DE FRUIT

20/09/2024

SALADE COLESLAW 
TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS
RIZ PILAF 
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
FROMAGE À TARTINER / PAIN

-  Bio
-  VBF
-  Label Rouge
-  MSC
























- 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

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| | | PAIN  | | |
| 23/09/2024 SALADE PIEMONTAISE (SANS JA...  CORDON BLEU DE DINDE RATATOUILLE  FRUIT DE SAISON  FROMAGE À TARTINER / PAIN PUREE DE FRUIT | 24/09/2024 CAROTTES RAPEES  GALETTE ORIENTALE POIS CHIC... PATES SAUCE NORMANDE  YAOURT NATURE  FRUIT DE SAISON FROMAGE À TARTINER / PAIN | 25/09/2024 SALADE DE PATES MONEGASQUE  BLANQUETTE DE POULET.  HARICOT VERT PERSILLES  FRUIT DE SAISON  BISCUIT PUREE DE FRUIT FROMAGE BLANC NATURE  | 26/09/2024 CONCOMBRES VINAIGRETTE.  BOEUF BOURGUIGNON  POMMES SKIN PERSILLEES. FROMAGE  PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON PAIN  | 27/09/2024 SALADE DE PATES  FILET DE HOKI BEURRE NANTAIS  COURGETTES SAUTEES  FROMAGE  FROMAGE BLANC NATURE  SALADE DE FRUITS PAIN  |
| 30/09/2024 TARTE AU FROMAGE. ROTI DE DINDE SAUCE NORMANDE COURGETTES SAUTEES  FRUIT DE SAISON PUREE DE FRUIT FROMAGE À TARTINER / PAIN | 01/10/2024 | 02/10/2024 | 03/10/2024 | 04/10/2024 |

-  Bio
-  VBF
-  Label Rouge
-  MSC

- Pour des raisons indépendants 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