






LUNDI




02/09/2024

SALADE DE TOMATE BASILIC 
BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE 
POMME RISSLÉES
SALADE DE FRUITS



09/09/2024

FEUILLETE AU FROMAGE
OMELETTE NATURE 
EPINARDS BECHAMEL 
FRUIT DE SAISON 

16/09/2024

SALADE DE TOMATE MOZZARELLA 
BLANQUETTE DE VEAU 
BOULGOUR 
PETIT SUISSE SUCRE

23/09/2024

SALADE PIEMONTAISE (SANS JAMBON) 
CORDON BLEU DE DINDE
RATATOUILLE 
FRUIT DE SAISON 

MARDI





03/09/2024

CONCOMBRES VINAIGRETTE. 
FILET DE POULET BASQUAISE.
SEMOULE 
FROMAGE 




10/09/2024

TZATZIKI DE CONCOMBRES. 
POULET CURRY COCO 
PATE AU BEURRE 
FROMAGE 

17/09/2024





SALADE DE PATES 
FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC 
HARICOT VERT PERSILLES 
FRUIT DE SAISON 

24/09/2024




CAROTTES RAPEES 
GALETTE ORIENTALE POIS CHICHE EMMENTAL
PATES SAUCE NORMANDE 
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS 

MERCREDI




04/09/2024

SALADE DE LENTILLES 
DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN 
CAROTTES SAUTEES 
FRUIT DE SAISON 
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT
PUREE DE FRUIT



11/09/2024

TABOULE 
ROTI DE VEAU FROID MAYONNAISE 
HARICOTS BEURRE PERSILLES.
FROMAGE 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC SUCRE
BEIGNET AU CHOCOLAT

18/09/2024



SALADE DE COURGETTES RAPEES A LA FETA 
BOULETTE THAI SAUCE CORIANDRE
POMMES DE TERRE ROTIES AUX HERBES 
FROMAGE 
CREME DESSERT CHOCOLAT
BISCUIT
FRUIT DE SAISON

25/09/2024





SALADE DE PATES MONEGASQUE 
BLANQUETTE DE POULET. 
HARICOT VERT PERSILLES 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE BLANC SUCRE
BISCUIT
PUREE DE FRUIT

JEUDI



05/09/2024

SALADE DE BLE AU CONCOMBRE 
CASSOULET AUX LEGUMES 
LIEGEOIS AUX FRUITS




12/09/2024

SALADE DE MACHE. 
ROUGAIL DE POISSON 
BLE PILAF 
FROMAGE 

19/09/2024


ROSETTE / CORNICHON.
CREPE REPAS AU FROMAGE
COURGETTES SAUTEES 
FRUIT DE SAISON 

26/09/2024





CONCOMBRES VINAIGRETTE. 
BOEUF BOURGUIGNON 
POMMES SKIN PERSILLEES.
FROMAGE 

VENDREDI



06/09/2024

RADIS BEURRE
SEICHE A LA SETOISE
POMMES ANGLAISE
FRUIT DE SAISON 





13/09/2024







SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE 
RIZ A L'ESPAGNOLE 
COURGETTES AU PARMESAN 
FRUIT DE SAISON 

20/09/2024

SALADE COLESLAW 
TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS.
RIZ PILAF 
FLAN PATISSIER

27/09/2024

SALADE DE BLE 
FILET DE HOKI BEURRE NANTAIS 
COURGETTES SAUTEES 
FROMAGE 

-  Bio
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  Aide UE à destination des écoles
-  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

30/09/2024

TARTE AU FROMAGE.
EMINCE DE DINDE AUX OLIVES
SALSIFIS SAUTES.
LIEGEOIS AUX FRUITS

01/10/2024

02/10/2024

03/10/2024

04/10/2024



Bio



VBF



Aide UE à destination des écoles



Aide UE à destination des écoles



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

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