



LUNDI

30/09/2024

TARTE AU FROMAGE.
EMINCE DE DINDE SAUCE NORMANDE
COURGETTES SAUTEES
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
FROMAGE À TARTINER / PAIN

07/10/2024

SALADE STRASBOURGEOISE
DOS DE MERLU SAUCE CURRY
PUREE DE CHOU FLEUR
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
PAIN

14/10/2024

CONCOMBRES A LA GRECQUE
FINGER DE POULET
PENNE AU BEURRE
YAOURT NATURE
FROMAGE À TARTINER / PAIN
FRUIT DE SAISON

21/10/2024

CELERI REMOULADE
SAUTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE.
SEMOULE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

MARDI

01/10/2024

GASPACHO TOMATE
POIS CHICHE FAÇON COUSCOUS
SEMOULE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON
CONFITURE / PAIN

08/10/2024

SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE
PORC AU CAMEL
RIZ PILAF
PETIT SUISSE NATURE
FROMAGE À TARTINER / PAIN
FRUIT DE SAISON

15/10/2024

GASPACHO TOMATE
SAUTE DE VEAU AU CITRON.
HARICOTS PLATS PERSILLES.
FRUIT DE SAISON
BISCUIT
PUREE DE FRUIT
PETIT SUISSE NATURE

22/10/2024

SALADE DE CHOU BLANC
HARICOT ROUGE A LA MEXICAINE
RIZ PILAF
FROMAGE
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE

MERCREDI

02/10/2024

TABOULE
DOS DE COLIN MENIERE
PUREE DE CAROTTES.
FROMAGE BLANC NATURE
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT
FRUIT DE SAISON

09/10/2024

SALADE COLESLAW
GRATIN DE PATES.
LENTILLES A LA TOMATE
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
YAOURT A BOIRE
PAIN

16/10/2024

SALADE DE LENTILLES
TRIO DE LEGUMES FARCIS.
PUREE DE COURGE / CAROTTE
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.

23/10/2024

SALADE DE BLE A LA GRECQUE
OMELETTE BIO A L'ESPAGNOLE.
GRATIN DE BROCOLIS BIO
FRUIT DE SAISON
FROMAGE À TARTINER / PAIN
SALADE DE FRUITS

JEUDI

03/10/2024

RADIS RAPE
BLANQUETTE DE VEAU
PETITS POIS AU JUS
PETIT SUISSE NATURE
FROMAGE À TARTINER / PAIN
PUREE DE FRUIT

10/10/2024

POTAGE DE LEGUMES
JAMBON DE DINDE
BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES BIO
FROMAGE
FRUIT DE SAISON
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT

17/10/2024

SALADE DE PEPINETTE
CRIQUE AU CANTAL
COURGETTE BECHAMEL
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE
PUREE DE FRUIT
PAIN

24/10/2024

SALADE DE COURGETTES RAPEES A LA FETA
SEICHE A LA SETOISE
POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE BLANC NATURE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON
BISCUIT

VENDREDI

04/10/2024

SALADE DE CHOU ROUGE
JAMBON BLANC
COQUILLETES AU BEURRE
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE
CHOCOLAT/PAIN

11/10/2024

SALADE DE POMME DE TERRE A L'EMMENTAL
DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE
HARICOT VERT PERSILLES
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

18/10/2024

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE POISSON.
BOULGOUR PILAF
YAOURT NATURE
PUREE DE FRUIT
FROMAGE/PAIN.

25/10/2024

SALADE HARICOT VERT BIO
ROUGAIL DE SAUCISSE
RIZ CREOLE
PETIT SUISSE NATURE
FROMAGE/PAIN.
FRUIT DE SAISON

-  Bio
-  MSC
-  VBF
-  VPF

- 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





28/10/2024

POTAGE ST GERMAIN
EMINCE DE DINDE FORESTIERE.
GRATIN DE COURGE 
FROMAGE BLANC NATURE 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.




29/10/2024

POTAGE DE LEGUMES
OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES 
HARICOT VERT PERSILLES 
YAOURT NATURE 
FROMAGE/PAIN.
FRUIT DE SAISON

30/10/2024

CAROTTES RAPEES 
DOS DE COLIN SAUCE CITRON 
PETITS POIS/CAROTTES. 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

31/10/2024

TABOULE DE CHOU FLEUR
POTAGE DE LEGUMES
DAUBE DE BOEUF AU PAPRIKA 
POMME GRENAILLE AU THYM 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE À TARTINER / PAIN
SALADE DE FRUITS

01/11/2024



Bio



MSC



VBF



VPF

- 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 // Tél : 04.67.29.31.73