



LUNDI

30/09/2024

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

07/10/2024

SALADE STRASBOURGEOISE
DOS DE MERLU SAUCE CURRY
PUREE DE CHOU FLEUR
FRUIT DE SAISON

14/10/2024

CONCOMBRES A LA GRECQUE
FINGER DE POULET
PENNE AU BEURRE.
YAOURT NATURE

21/10/2024

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

MARDI

01/10/2024

SALADE VERTE
POIS CHICHE FAÇON COUSCOUS
SEMOULE
FROMAGE

08/10/2024

SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE
PORC AU CAMEL
RIZ PILAF
PETIT SUISSE AROMATISE

15/10/2024

SALADE VERTE AU GOUDA
SAUTE DE VEAU AU CITRON.
HARICOTS PLATS PERSILLES.
FRUIT DE SAISON

22/10/2024

SALADE DE CHOU BLANC
HARICOT ROUGE A LA MEXICAINE
RIZ PILAF
FROMAGE
YAOURT A BOIRE
GAUFRE / PATE A TARTINER

MERCREDI

02/10/2024

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

09/10/2024

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

16/10/2024

SALADE DE LENTILLES
TOMATES FARCIES.
PUREE DE COURGE / CAROTTE
DONUT
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 BEURRE
BLANQUETTE DE VEAU
PETITS POIS AU JUS
ECLAIR AU CHOCOLAT

10/10/2024

SALADE D'ENDIVES.
BOULETTES DE BOEUF SAUCE BASQUAISE
BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES BIO
FROMAGE

17/10/2024

SALADE DE PEPINETTE
CRIQUE AU CANTAL
COURGETTE BECHAMEL
TARTE AUX POMMES

24/10/2024

SALADE DE COURGETTES RAPEES A LA ...
SEICHE A LA SETOISE
POMMES DE TERRE VAPEUR
FLAN VANILLE NAPPE CAMEL
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC / CREME DE MARRON

VENREDI

04/10/2024

SALADE DE CHOU ROUGE
JAMBON BLANC
COQUILLETES AU BEURRE
FRUIT DE SAISON

11/10/2024







SALADE DE POMME DE TERRE A L'EMME...
DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE
HARICOT VERT PERSILLES
FRUIT DE SAISON

18/10/2024

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE POISSON.
BOULGOUR PILAF
YAOURT AROMATISE BIO

25/10/2024

SALADE HARICOT VERT BIO
ROUGAIL DE SAUCISSE
RIZ CREOLE
PETIT SUISSE SUCRE
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT
FRUIT DE SAISON

-  Aide UE à destination des écoles
-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  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 AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON
BROWNIE



29/10/2024

ROSETTE / BEURRE
OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES 
HARICOT VERT PERSILLES 
YAOURT A BOIRE
FROMAGE
CONFITURE / PAIN

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
DAUBE DE BOEUF AU PAPRIKA 
POMME GRENAILLE AU THYM
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE À TARTINER / PAIN
SALADE DE FRUITS

01/11/2024

 Aide UE à destination des écoles

 Bio

 Aide UE à destination des écoles

 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 // Tel : 04.67.29.31.73