



LUNDI

28/10/2024
POTAGE ST GERMAIN
EMINCE DE DINDE FORESTIERE.
GRATIN DE COURGE
FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.

04/11/2024

CELERI REMOULADE
SEICHE A LA PROVENCEALE.
POMMES SKIN PERSILLEES.
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

11/11/2024

18/11/2024
SALADE DE CHOU ROUGE
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS.
POMMES ROSTI
FROMAGE
FRUIT DE SAISON
PAIN/BEURRE

MARDI

29/10/2024
POTAGE DE LEGUMES
OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES
HARICOT VERT PERSILLES
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.

05/11/2024

MACEDOINE DE LEGUMES
POTAGE DE LEGUMES
SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES
CAROTTES AU JUS
FRUIT DE SAISON
FROMAGE À TARTINER / PAIN SPECIAL
SALADE DE FRUITS

12/11/2024

BETTERAVE CIBOULETTE
COUSCOUS MERGUEZ VEGETALE
SEMOULE
FROMAGE
LAIT ENTIER
CEREALES
PUREE DE FRUIT

19/11/2024
POTAGE DE LEGUMES

FILET DE MERLU SAUCE PROVENCEALE
CHOUX FLEUR BECHAMEL
FRUIT DE SAISON
FROMAGE
PUREE DE FRUIT
PAIN

MERCREDI

30/10/2024
CAROTTES RAPEES
DOS DE COLIN SAUCE CITRON
PETITS POIS/CAROTTES.
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

06/11/2024

SALADE ICEBERG/MAIS
BLANQUETTE DE VEAU
COQUILLETES
FROMAGE BLANC NATURE
LAIT ENTIER
BISCUIT
FRUIT DE SAISON

13/11/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS A L'EMMENTAL
GOULASH DE BOEUF.
CAROTTES AU JUS
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

20/11/2024
RADIS RAPE

DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE
RIZ CAMARGUE
FOUGASSE D'AIGUES-MORTES
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.

JEUDI

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

07/11/2024

POTAGE DE LEGUMES
SALADE COLESLAW
OMELETTE A LA PORTUGAISE
HARICOT VERT SAUTE
FROMAGE
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON
PAIN

14/11/2024

SALADE DE PATES MONEGASQUE
POULET ROTI
EPINARD LA CREME
FROMAGE
PETIT SUISSE NATURE
FRUIT DE SAISON
PAIN

21/11/2024

TABOULE
TORTILLA DE POMMES DE TERRE
HARICOTS BEURRE PERSILLES.
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

VENDREDI

01/11/2024

08/11/2024

SALADE DE MACHE.
CORDON BLEU DE DINDE
PUREE DE POTIRON.
PUREE DE FRUIT
FROMAGE À TARTINER / PAIN
FRUIT DE SAISON

15/11/2024

SALADE DE CHOU CHINOIS
DOS DE CABILLAUD A L'OISEILLE.
BOULGOUR
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
FROMAGE/PAIN.

22/11/2024

SALADE DE POIS CHICHE FETA.
MOUSSAKA DE LÉGUMES
DUO BLE ET EPEAUTRE
YAOURT NATURE
FROMAGE/PAIN.
FRUIT DE SAISON

-  Bio
-  MSC
-  VBF
-  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

25/11/2024

POTAGE DE LEGUMES
JAMBON BRAISÉ AU JUS

BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES BIO

FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

26/11/2024

SOUPE DE COURGE

SALADE D'ENDIVES.
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
POËLÉE DE LEGUMES

FRUIT DE SAISON

YAOURT NATURE
PUREE DE FRUIT

PAIN

27/11/2024

OEUFS MIMOSA.

SAUCISSE DE TOULOUSE

RIZ CREOLE

FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.

28/11/2024

SALADE VERTE
GNOCCHETTI DE LENTILLES ROUGES SAUCE TOMATE

TRIO DE LEGUMES DE BROCOLIS

FROMAGE
YAOURT A BOIRE
FRUIT DE SAISON
BISCUIT

29/11/2024

POTAGE DE LEGUMES

MACARONI BOLOGNAISE + FROMAGE RÂPÉ

FRUIT DE SAISON

FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE FRUIT

PAIN



Bio



MSC



VBF



Label Rouge

- 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