



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--|---|--|---|---|--|--|
| 28/10/2024 SALADE DE COURGETTES RAPEES A LA FETA  SEICHE A LA SETOISE POMMES DE TERRE VAPEUR  FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL FRUIT DE SAISON | 29/10/2024 SALADE HARICOT VERT BIO  ROUGAIL DE SAUCISSE  RIZ CREOLE  PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON | 30/10/2024 POTAGE ST GERMAIN EMINCE DE DINDE FORESTIERE. GRATIN DE COURGE  FROMAGE BLANC AUX FRUITS BROWNIE | 31/10/2024 ROSETTE / BEURRE OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES  HARICOT VERT PERSILLES  FROMAGE YAOURT A BOIRE | 01/11/2024 CAROTTES RAPEES  DOS DE COLIN SAUCE CITRON  PETITS POIS/CAROTTES.  FRUIT DE SAISON  FROMAGE | 02/11/2024 PAMPLEMOUSSE ESCALOPE DE VEAU A L'ESTRAGON  BROCOLIS SAUTEES  FROMAGE FRUIT DE SAISON | 03/11/2024 ARTICHAUT FRAIS VINAIGRETTE. DOS DE SAUMON BEURRE MEUNIERE.  GRATIN DE POIREAUX.  FROMAGE FRUIT DE SAISON |
| 04/11/2024 TABOULE DE CHOU FLEUR DAUBE DE BOEUF AU PAPRIKA  POMME GRENAILLE AU THYM  FRUIT DE SAISON  SALADE DE FRUITS | 05/11/2024 TARTE AUX POIREAUX.  BLANQUETTE DE POISSON.  SEMOULE  FROMAGE SALADE DE FRUITS | 06/11/2024 CELERI REMOULADE  SEICHE A LA PROVENCEALE. POMMES SKIN PERSILLEES. FRUIT DE SAISON  FROMAGE | 07/11/2024 MACEDOINE MAYONNAISE.  POTAGE DE LEGUMES SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES  CAROTTES AU JUS  FRUIT DE SAISON  YAOURT NATURE | 08/11/2024 SALADE ICEBERG/MAIS  BLANQUETTE DE VEAU  COQUILLETES  FROMAGE BLANC SUCRE SALADE DE FRUITS | 09/11/2024 BETTERAVE CIBOULETTE  BRANDADE DE POISSON.  FROMAGE FRUIT DE SAISON | 10/11/2024 AVOCAT VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARD FONDUE DE POIREAUX A LA CREME  FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT |
| 11/11/2024 SALADE COLESLAW  OMELETTE A LA PORTUGAISE  HARICOT VERT SAUTE  FROMAGE  FRUIT DE SAISON | 12/11/2024 SALADE DE MACHE.  CORDON BLEU DE DINDE PUREE DE POTIRON. CHOU VANILLE PUREE DE FRUIT | 13/11/2024 POTAGE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE FORESTIERE. GRATIN DE PATES.  FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SUCRE | 14/11/2024 BETTERAVE CIBOULETTE  COUSCOUS A L'AGNEAU ET MERGUEZ. SEMOULE  FROMAGE  FRUIT DE SAISON | 15/11/2024 SALADE DE HARICOTS VERTS A L'EMMENTAL  GOULASH DE BOEUF.  CAROTTES PERSILLEES  YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON  | 16/11/2024 PAMPLEMOUSSE ANDOUILLETTE A L'ECHALOTE  PURÉE DE POMME DE TERRE  CREME AUX OEUFS AU CARAMEL FRUIT DE SAISON | 17/11/2024 SALADE DE CHOU BLANC  NAVARIN D'AGNEAU JARDINIERE DE LEGUMES. FROMAGE YAOURT VANILLE BIO  |
| 18/11/2024 SALADE DE PATES MONEGASQUE  FINGER DE POULET EPINARD LA CREME  FROMAGE  FRUIT DE SAISON | 19/11/2024 SALADE DE CHOU CHINOIS  DOS DE CABILLAUD A L'OSEILLE.  BOULGOUR  PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON  | 20/11/2024 SALADE DE CHOU ROUGE  SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMIGNONS.  POMME RISSOLÉES FROMAGE  CREME DESSERT CHOCOLAT | 21/11/2024 ROSETTE / CORNICHON. FILET DE MERLU SAUCE PROVENCEALE  CHOUX FLEUR BECHAMEL  FRUIT DE SAISON  FAISSELLE | 22/11/2024 RADIS BEURRE DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE  RIZ CAMARGUE  FOU GASSE D'AIGUES-MORTES FRUIT DE SAISON | 23/11/2024 BLE CHARCUTIER.  ALOUETTE SANS TETE SAUCE FORESTIERE HARICOT VERT SAUTE  FROMAGE FRUIT DE SAISON | 24/11/2024 QUICHE LORRAINE.  FILET DE COLIN SAUCE CHORIZO POMMES ROSTIS AUX OIGNONS YAOURT NATURE  PATISserie. |
| 25/11/2024 TABOULE  TORTILLA DE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE PERSILLES. FRUIT DE SAISON  FROMAGE | 26/11/2024 SALADE DE POIS CHICHE FETA.  MOUSSAKA DE BOEUF.  DUO BLE ET EPEAUTRE  YAOURT NATURE SUCRE  FRUIT DE SAISON | 27/11/2024 NEMS DE LÉGUMES JAMBON BRAISÉ AU JUS POÛLÉE DE LÉGUMES CREME AUX OEUFS AU CARAMEL FRUIT DE SAISON | 28/11/2024 SALADE D'ENDIVES.  FILET DE HOKI PANE / CITRON  BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES BIO  FRUIT DE SAISON | 29/11/2024 OEUFS MIMOSA.  SAUCISSE DE TOULOUSE  RIZ CREOLE  SALADE DE FRUITS FROMAGE BLANC AUX FRUITS | 30/11/2024 SALADE COLESLAW  PALETTE A LA DIABLE PETITS POIS/CAROTTES.  YAOURT AROMATISE AUX FRUITS PUREE DE FRUIT | 01/12/2024 PATE DE CAMPAGNE CORNICHON.  FOIE DE VEAU PERSILLE GRATIN DAUPHINOIS. FROMAGE BLANC AUX FRUITS SALADE DE FRUITS |



- 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



Bio



MSC



VBF



VPF

- 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//