

























































































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