

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>02/12/2024</b> Salade verte  Gnocchetti de lentilles rouges sauce tomate Trio de légumes de brocolis  Fromage  Madeleine.	<b>03/12/2024</b> Carottes rapées  Macaroni bolognaise + fromage râpé   Fruit de saison  Riz au lait. 	<b>04/12/2024</b> Salade coleslaw  Emince de dinde au curry Semoule  Fromage Fruit de saison	<b>05/12/2024</b> Salade de pepinette Daube de taureau au balsamique   Chou fleur gratiné  Fromage blanc aux fruits Fruit de saison 	<b>06/12/2024</b> Salade iceberg  Jambon blanc Raviolis épinards ricotta sccrème Petit suisse sucre Purée de fruit	<b>07/12/2024</b> Salade d'endives roquefort   Rognons de boeuf sauce madere  Pommes anglaise Yaourt nature  Purée de fruit	<b>08/12/2024</b> Feuilleté croissant champignon (70x60) Rôti de porc au jus Purée de potiron. Fromage Liegeois danette caramel.
<b>09/12/2024</b> Celeri remoulade  Filet de cabillaud curry coco  Haricot vert sauté  Fromage  Tarte chocolat	<b>10/12/2024</b> Endives  Omelette bio sauce aux herbes  Pate au fromage.  Fruit de saison  Faisselle	<b>11/12/2024</b> Salade de pomme de terre à l'indienne  Filet de hoki pane  Carottes persillées  Crème dessert vanille Fruit de saison 	<b>12/12/2024</b> Salade verte  Daube provençale de boeuf.  Riz creole  Yaourt aromatisé aux fruits Purée de fruit	<b>13/12/2024</b> Taboule  Sausisse de toulouse  Poêlée légumes du marché Fromage  Fruit de saison	<b>14/12/2024</b> Saucisson à l'ail Sauté d'agneau à l'orientale. Boulgour  Petit suisse sucre Purée de fruit	<b>15/12/2024</b> Avocat vinaigrette  Cordon bleu de dinde Petits pois au jus  Fromage Fruit de saison
<b>16/12/2024</b> Salade de chou rouge  Steak haché sauce tomate  Macaroni au beurre  Fromage Fruit de saison 	<b>17/12/2024</b> Carottes rapées  Emince de dinde forestière. Pomme grenaille  Fromage  Salade de fruits	<b>18/12/2024</b> Salade d'endives.  Escalope de poulet sauce tandoori  Riz safrané  Fromage blanc sucre Purée de fruit	<b>19/12/2024</b> Salade de quinoa feta bio  Sauté de veau aux olives  Haricots plats persillés. Fromage Fruit de saison 	<b>20/12/2024</b> Salade de mache.  Penne sauce saumon  Purée de fruit  Yaourt nature 	<b>21/12/2024</b> Poireaux vinaigrette  Jambon braisé sauce madere Purée parmentier.  Fromage Fruit de saison	<b>22/12/2024</b> Pate campagne  Foie de veau persille Salsifis au jus. Fromage Mousse au chocolat.
<b>23/12/2024</b> Salade de pomme de terre à l'emmental  Boulettes de boeuf sauce basquaise  Epinards bechamel.  Fromage Fruit de saison 	<b>24/12/2024</b> Pate en croûte de volaille Aiguillette de poulet pane aux céréales Pomme de terre duchesse Fromage Sucre d'orge chocolat blanc vanille	<b>25/12/2024</b> Jambon cru serrano Cocotte de lotte aux girolles Gratin de patate douce  Fromage Fruit de saison	<b>26/12/2024</b> Salade de riz au thon Boeuf bourguignon  Haricots beurre persillés. Fromage blanc / miel Fruit de saison	<b>27/12/2024</b> Salade de chou chinois  Colombo de poisson.  Jardinière de légumes. Fromage  Fruit de saison	<b>28/12/2024</b> Salade strasbourgeoise Paupiette de veau sauce forestière Poêlée de légumes grillés Fromage Salade de fruits	<b>29/12/2024</b> Salade de chèvre chaud Cuisse de canard confite. Pomme grenaille  Fromage Paris brest
<b>30/12/2024</b> Pizza au fromage. Omelette  Gratin de brocolis  Fromage Fruit de saison	<b>31/12/2024</b> Salade verte aux croutons. Steak haché de veau sauce forestière Gratin dauphinois (sans oeufs) Fromage Salade de fruits	<b>01/01/2025</b>	<b>02/01/2025</b>	<b>03/01/2025</b>	<b>04/01/2025</b>	<b>05/01/2025</b>

-  Bio
-  VBF
-  AOP, AOC
-  MSC
-  Label Rouge
-  VVF

- 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



Bio



VBF



AOP, AOC



MSC



Label Rouge



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//**