















































































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> Sausisson 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

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//



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//**