









LUNDI




02/12/2024

Soupe de légumes ou
Salade coleslaw 
Curry de pois chiche 
Semoule 
Fromage 





09/12/2024

Salade de pomme de terre à l'indi... 
Filet de hoki pane 
Carottes persillées 
Fruit de saison 

16/12/2024




Salade d'endives. 
Escalope de poulet sauce tandoori 
Riz safrané 
Fromage blanc sucre

23/12/2024




Carottes râpées 
Pois chiche façon couscous 
Semoule 
Petit suisse aromatisé 
Fromage à tartiner / pain
Fruit de saison

MARDI




03/12/2024

Salade de pepinette
Daube de taureau au balsamique 
Chou fleur gratiné 
Fruit de saison 



10/12/2024

Salade verte ou 
Soupe de légumes
Daube provençale de bœuf. 
Riz créole 
Yaourt aromatisé aux fruits

17/12/2024


Salade de quinoa feta bio 
Saute de veau aux olives 
Haricots plats persillés.
Fruit de saison 

24/12/2024




Salade de riz au thon
Bœuf bourguignon 
Haricots beurre persillés.
Fruit de saison 
Chocolat/pain
Puree de fruit

MERCREDI



04/12/2024

Salade iceberg 
Raviolis épinards ricotta sœ crème
Petit suisse sucre
Gaufre
Fruit de saison
Pâte à tartiner.





11/12/2024

Taboule 
Lentilles aux carottes bio. 
Poelee légumes du marché
Fromage 
Puree de fruit
Faisselle
Biscuit

18/12/2024




Salade de mache. 
Penne sauce saumon 
Salade de fruits
Fromage
Confiture / pain

25/12/2024





Salade de chou chinois 
Colombo de poisson. 
Jardinière de légumes.
Fromage 
Yaourt vanille bio 
Fruit de saison
Biscuit

JEUDI




05/12/2024

Celeri remoulade 
Filet de cabillaud curry coco 
Haricot vert sauté 
Tarte chocolat




12/12/2024

Salade de chou rouge ou 
Soupe de légumes
Steak haché sauce tomate 
Macaroni au beurre 
Fruit de saison 

19/12/2024




Salade de pomme de terre à l'emme... 
Galette de lentille
Épinards béchamel. 
Fruit de saison 

26/12/2024

Pizza au fromage.
Omelette nature 
Gratin de brocolis 
Yaourt nature 
Fruit de saison
Eclair au chocolat

VENDREDI

06/12/2024

Endives 
Omelette bio sauce aux herbes 
Pâte au fromage.
Fruit de saison 



13/12/2024







Carottes râpées 
Emincé de dinde forestière.
Pomme grenaille 
Fromage 

20/12/2024

Pâte en croûte de volaille
Aguillette de poulet pain aux cer...
Pomme de terre duchesse
Sucre d'orge chocolat blanc vanille

27/12/2024

Salade verte aux croutons. 
Steak haché de veau sauce forestière
Gratin dauphinois (sans œufs)
Fromage 
Fromage à tartiner / pain
Fruit de saison

-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  MSC
-  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

30/12/2024

Salade iceberg/mais

Boulettes de boeuf aux champignons.

Carottes persillees

Fromage

Pate de fruit / pain.

Yaourt a boire

31/12/2024

Salade d'endives aux pommes et au...

Axoa de veau.

Pate au beurre

Fromage

Yaourt nature au lait entier

Donut

01/01/2025

02/01/2025

Oeufs durs mayonnaise.

Carottes rapees sauce fromage blanc

Bourride de cabillaud a la setoise

Pommes de terre vapeur

Fruit de saison

Confiture / pain

03/01/2025

Potage de legumes

Boulette falafel sauce tomate

Haricot vert saute

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison

Fromage à tartiner / pain



Bio



Aide UE à destination des écoles



VBF



Aide UE à destination des écoles



MSC



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

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