








LUNDI

30/12/2024

SALADE ICEBERG/MAIS 
BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS. 
CAROTTES PERSILLEES 
FROMAGE 
PATE DE FRUIT / PAIN.
YAOURT NATURE 

06/01/2025
POTAGE DE LEGUMES

CURRY VEGETARIEN 
RIZ THAI 
FROMAGE 
FROMAGE BLANC NATURE 
BISCUIT
FRUIT DE SAISON

13/01/2025

SALADE DE RIZ 
CALAMAR À LA ROMAINE
JARDINIÈRE DE LEGUMES.
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE/PAIN SPECIAL
PUREE DE FRUIT

20/01/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS À L'EMMENTAL 
ESCALOPE DE DINDE À L'ESTRAGON.
RIZ PILAF 
FROMAGE BLANC NATURE 
FROMAGE/PAIN.
FRUIT DE SAISON

MARDI

31/12/2024

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES ET AUX NOIX 
AXOA DE VEAU. 
PATE AU BEURRE 
FROMAGE 
LAIT ENTIER 
FRUIT DE SAISON
BISCUIT

07/01/2025

CAROTTES RAPEES 
SAUTE DE POULET FORESTIERE. 
GNOCCHI POELES.
BRIOCLETTE
FROMAGE À TARTINER / PAIN
FRUIT DE SAISON

14/01/2025

SALADE DE LENTILLES BIO À LA NORMANDE. 
SOUPE CORAIL 
JAMBON BRAISE SAUCE FROMAGERE
PUREE DE CAROTTES.
YAOURT NATURE 
FROMAGE À TARTINER / PAIN SPECIAL
FRUIT DE SAISON





21/01/2025

SALADE DE PATES AIL ET FINES HERBES 
BLANQUETTE DE VEAU 
CAROTTES SAUTEES 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE BLANC NATURE 
PUREE DE FRUIT

MERCREDI

01/01/2025



08/01/2025

SALADE ICEBERG 
TAJINE DE POISSON. 
BLE PILAF À LA PERSILLADE BIO. 
PETIT SUISSE NATURE 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAINS SPECIAUX

15/01/2025

SALADE COLESLAW 
GRATIN POMME DE TERRE LEGUME REBLOCHON
FRUIT DE SAISON 
PUREE DE FRUIT
FROMAGE BLANC NATURE 
PAIN 

22/01/2025






SOUPE DE LEGUMES
FINGER DE POULET
EPINARDS VACHE QUI RIT 
FRUIT DE SAISON
LAIT ENTIER 
CEREALES
PUREE DE FRUIT

JEUDI






02/01/2025

SOUPE DE LEGUMES
BOURRIDE DE CABILLAUD À LA SETOISE 
HARICOT VERT SAUTE 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE/PAIN.
PETIT SUISSE NATURE 



09/01/2025

TABOULE 
DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN 
CHOU FLEUR SAUTE 
FROMAGE 
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
FRUIT DE SAISON
PAIN AU LAIT

16/01/2025


SALADE DE CHOU FLEUR CRU 
SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES 
PURÉE DE POMME DE TERRE 
FROMAGE 
LAIT ENTIER 
CEREALES
FRUIT DE SAISON

23/01/2025

SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE 
GRATIN DE CAPPELLETTI PARMESAN (CRECHE)
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE À TARTINER / PAIN
SALADE DE FRUITS

VENDREDI

03/01/2025

POTAGE DE LEGUMES
BOULETTE FALAFEL SAUCE TOMATE
GRATIN DE BROCOLIS 
FROMAGE BLANC NATURE
FROMAGE À TARTINER / PAIN
FRUIT DE SAISON




10/01/2025





SOUPE DE COURGE 
BETTERAVES RAPEES VINAIGRETTE 
OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES 
HARICOTS BEURRE PERSILLES.
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE/PAIN.
PUREE DE FRUIT

17/01/2025

CELERI AU FROMAGE BLANC 
SAUCISSE DE TOULOUSE 
FLAGEOLETS AU JUS PERSILLE. 
FRUIT DE SAISON 
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
PUREE DE FRUIT
PAIN 

24/01/2025

CAROTTES RAPEES 
SOUPE DE CAROTTE
HACHIS PARMETIER DE POISSONS 
PETIT SUISSE NATURE 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN.

-  Bio
-  VBF
-  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

27/01/2025
 RADIS RAPE
 CORDON BLEU DE DINDE
 PETITS POIS AU JUS 
 FROMAGE 
 YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
 FRUIT DE SAISON 
 BISCUIT





BISCUIT

28/01/2025
 POTAGE DE LEGUMES
 TARTIFLETTE A LA DINDE.
 PUREE DE FRUIT
 FRUIT DE SAISON 
 FROMAGE/PAINS SPECIAUX

29/01/2025
 CELERI REMOULADE 
 DOS DE COLIN SAUCE CITRON 
 SPAETZLE
 FRUIT DE SAISON
 FROMAGE À TARTINER / PAIN
 SALADE DE FRUITS

30/01/2025
 SALADE DE CHOU CHINOIS 
 COUSCOUS AU BOEUF 
 SEMOULE 
 YAOURT NATURE
 FRUIT DE SAISON
 FROMAGE À TARTINER / PAIN

31/01/2025
 POTAGE DE LEGUMES
 RISOTTO DE QUINOA AUX CHAMPIGNONS 
 FRUIT DE SAISON 
 YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
 PAIN/BEURRE

-  Bio
-  VBF
-  MSC
-  Label Rouge

- 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// Tel : 04.67.29.31.73