















































































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/12/2024 PIZZA AU FROMAGE. OMELETTE NATURE  GRATIN DE BROCOLIS  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	31/12/2024 SALADE VERTE AUX CROUTONS.  STEAK HACHE DE VEAU SAUCE FORESTIERE GRATIN DAUPHINOIS (SANS OEUFS) FROMAGE SALADE DE FRUIT	01/01/2025 PRESSÉ DE CANARD SUPREME DE PINTADE FARCIE SAUCE A CEPES GRATIN DAUPHINOIS. FAGOT HARICOT VERT LARDE FROMAGE MOELLEUX AU CHOCOLAT	02/01/2025 SALADE D'ENDIVES AUX POMMES ET A NOIX  AXOA DE VEAU.  PATE AU BEURRE  YAOURT NATURE SUCRE  BISCUIT	03/01/2025 SOUPE A L'OIGNON CHILI CON CARNE POULET PUREE DE FRUIT YAOURT NATURE 	04/01/2025 QUICHE LORRAINE. FILET DE TRUITE AUX AMANDES CHOUX DE BRUXELLES SAUTES YAOURT AROMATISE AUX FRUITS  BISCUIT	05/01/2025 SARDINE A LA TOMATE. POTEE AUVERGNATE. FROMAGE PATISserie.
06/01/2025 OEUFS DURS MAYONNAISE.  BOURRIDE DE CABILLAUD A LA SETOIS  HARICOT VERT SAUTE  FRUIT DE SAISON FROMAGE	07/01/2025 POTAGE DE LEGUMES PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES GRATIN DE BROCOLIS  FROMAGE BLANC AUX FRUITS  FRUIT DE SAISON	08/01/2025 SALADE DE MACHE.  FRICADELLE AUX CHAMPIGNONS RIZ THAI  PETIT SUISSE AROMATISE  PUREE DE FRUIT	09/01/2025 CAROTTES RAPEES  SAUTE DE POULET FORESTIERE.  GNOCCHI POELES. BRIOCHETTE FROMAGE	10/01/2025 SALADE ICEBERG  TAJINE DE POISSON.  BLE PILAF A LA PERSILLADE BIO.  FROMAGE CREME DESSERT VANILLE 	11/01/2025 RADIS BEURRE CASSOULET FAISSELLE FRUIT DE SAISON	12/01/2025 PAMPLEMOUSSE  CIVET DE LAPIN.  POEELE D'ARTICHAUX FROMAGE ECLAIR AU CAFE
13/01/2025 TABOULE  DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN  CHOU FLEUR SAUTE  FROMAGE PUREE DE FRUIT	14/01/2025 SALADE D'EPINARD PIGNON PARMESA OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES  HARICOTS BEURRE PERSILLES. FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE AUX FRUITS 	15/01/2025 SALADE DE RIZ AU SURIMI  CALAMAR À LA ROMAINE  JARDINIERE DE LEGUMES. FRUIT DE SAISON  FROMAGE	16/01/2025 SOUPE CORAIL  JAMBON BRAISE SAUCE FROMAGERE PUREE DE CAROTTES. YAOURT NATURE SUCRE  FRUIT DE SAISON	17/01/2025 SALADE COLESLAW  BOUDIN A L'OIGNON. GRATIN POMME DE TERRE LEGUME REBLOCHON FRUIT DE SAISON FAISSELLE	18/01/2025 AVOCAT VINAIGRETTE POT AU FEU  PETIT SUISSE SUCRE  PUREE DE FRUIT	19/01/2025 SALADE VERTE MIMOSA  LANGUE DE BOEUF SCE PIQUANTE NAVET PERSILLE  FROMAGE BLANC / CREME DE MARRO FRUIT DE SAISON
20/01/2025 SALADE VERTE  SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES  PURÉE DE POMME DE TERRE  FROMAGE  FROMAGE BLANC / CREME DE MARRO	21/01/2025 PIZZA AU FROMAGE. SAUCISSE DE TOULOUSE  FLAGEOLETS AU JUS PERSILLE.  FRUIT DE SAISON  PETIT SUISSE SUCRE	22/01/2025 SALADE DE HARICOTS VERTS A L'EMMENTAL  ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON. RIZ PILAF  FROMAGE BLANC SUCRE PUREE DE FRUIT	23/01/2025 SALADE DE PATES AIL ET FINES HERBES  BLANQUETTE DE VEAU  CAROTTES SAUTEES  FRUIT DE SAISON  FROMAGE	24/01/2025 ROSETTE / BEURRE FINGER DE POULET EPINARDS VACHE QUI RIT  YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	25/01/2025 PATE DE CAMPAGNE CORNICHON.  THON AUX CAPRES PUREE DE CELERI. SALADE DE FRUITS YAOURT RECETTE CREMEUSE AUX FRUIT	26/01/2025 ARTICHAUT FRAIS VINAIGRETTE. ROGNONS DE BOEUF A LA MOUTARDE  BLE PILAF  FROMAGE BLANC / MIEL BISCUIT
27/01/2025 SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE  ALOUETTE SANS TÊTE SAUCE CHASSEU GRATIN DE CAPPELLETTI FRUIT DE SAISON  FROMAGE	28/01/2025 SOUPE DE CAROTTE  HACHIS PARMENTIER DE POISSONS  LIEGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	29/01/2025 RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE PETITS POIS AU JUS  FROMAGE  PUREE DE FRUIT	30/01/2025 SAMOUSSA DE LÉGUMES TARTIFLETTE A LA DINDE. FROMAGE PUREE DE FRUIT	31/01/2025 CELERI REMOULADE  DOS DE COLIN SAUCE CITRON  SPAETZLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	01/02/2025 SALADE DE CHOU ROUGE  PAVE DE SAUMON SAUCE ANETH  PUREE DE POIS CASSES.  FROMAGE SALADE DE FRUITS	02/02/2025 ACCRAS DE MORUE FOIE DE VEAU PERSILLE CHOUX ROMANESCO/CHAMPIGNONS  FROMAGE FRUIT DE SAISON

-  Bio
-  VBF
-  MSC
-  Label Rouge
-  IGP
-  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//



Bio



VBF



MSC



Label Rouge



IGP



VPF

- 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//