





LUNDI

30/12/2024

SALADE ICEBERG/MAIS 
BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS



CAROTTES PERSILLEES 

FROMAGE 

PATE DE FRUIT / PAIN.

YAOURT A BOIRE

06/01/2025

SALADE DE MACHE. 

CURRY VEGETARIEN

RIZ THAI 

PETIT SUISSE AROMATISE 

13/01/2025



SALADE DE RIZ AU SURIMI 

CALAMAR À LA ROMAINE

JARDINIÈRE DE LEGUMES.

FRUIT DE SAISON 

20/01/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS A L'EMME... 

ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON.

RIZ PILAF 


FROMAGE BLANC SUCRE 

MARDI

31/12/2024

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES ET AU... 

AXOA DE VEAU. 

PATE AU BEURRE 

FROMAGE 

YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 

DONUT

07/01/2025

CAROTTES RAPEES 

SAUTE DE POULET FORESTIERE. 

GNOCCHI POELES.

BRIOCHETTE


14/01/2025

SOUPE CORAIL 

SALADE DE LENTILLES BIO A LA NORM... 

JAMBON BRAISE SAUCE FROMAGERE

PUREE DE CAROTTES.

YAOURT NATURE SUCRE 

21/01/2025

SALADE DE PATES AIL ET FINES HERBES 

BLANQUETTE DE VEAU 

CAROTTES SAUTEES 

FRUIT DE SAISON 

MERCREDI


01/01/2025

08/01/2025

SALADE ICEBERG

TAJINE DE POISSON. 


BLE PILAF A LA PERSILLADE BIO. 

PETIT SUISSE NATURE 

FROMAGE/PAIN.

BARRE DE CHOCOLAT

15/01/2025

SALADE COLESLAW 
GRATIN POMME DE TERRE LEGUME REBL...

FRUIT DE SAISON 

BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT

PUREE DE FRUIT

22/01/2025

ROSETTE / BEURRE

FINGER DE POULET

EPINARDS VACHE QUI RIT 

SALADE DE FRUITS

BISCUIT

YAOURT NATURE SUCRE

FRUIT DE SAISON

JEUDI

02/01/2025

OEUF DURS MAYONNAISE. 

BOURRIDE DE CABILLAUD A LA SETOISE 


HARICOT VERT SAUTE 

FRUIT DE SAISON 

FROMAGE

CONFITURE / PAIN

09/01/2025

TABOULE 

DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN 




CHOU FLEUR SAUTE 



FROMAGE 

16/01/2025

SALADE VERTE 

SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES 

PURÉE DE POMME DE TERRE 

FROMAGE 

23/01/2025

SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE 

GRATIN DE CAPPELETTI AUX FEVES E...


FRUIT DE SAISON 

VENDREDI

03/01/2025

POTAGE DE LEGUMES

BOULETTE FALAFEL SAUCE TOMATE

GRATIN DE BROCOLIS 

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

FRUIT DE SAISON

FROMAGE À TARTINER / PAIN

10/01/2025

SOUPE DE COURGE OU 

BETTERAVES RAPEES VINAIGRETTE 

OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES 


HARICOTS BEURRE PERSILLES.



FRUIT DE SAISON 

17/01/2025

PIZZA AU FROMAGE.

SAUCISSE DE TOULOUSE 

FLAGEOLETS AU JUS PERSILLE. 

FRUIT DE SAISON 

24/01/2025

SOUPE DE CAROTTE OU

CAROTTES RAPEES 

HACHIS PARMENTIER DE POISSONS 

LIEGEOIS CHOCOLAT



Bio



VBF



MSC



Aide UE à destination des écoles



Label Rouge



Aide UE à destination des écoles

- 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

POTAGE DE LÉGUMES
RADIS RAPE
CORDON BLEU DE DINDE
PETITS POIS AU JUS 
FROMAGE  




28/01/2025

SAMOUSA DE LÉGUMES
TARTIFLETTE A LA DINDE.
PUREE DE FRUIT





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 A BOIRE

31/01/2025

POTAGE ST GERMAIN
SALADE D'ENDIVES / EMMENTAL 
RISOTTO DE QUINOA AUX CHAMPIGNONS 
FRUIT DE SAISON  



Bio



VBF



MSC



Aide UE à destination des écoles



Label Rouge



Aide UE à destination des écoles

- 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