



LUNDI

03/02/2025

CAROTTES RAPEES 
 SOUPE DE LEGUMES
 EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE. 
 BLE PILAF 
 YAOURT A BOIRE
 FROMAGE À TARTINER / PAIN
 FRUIT DE SAISON

10/02/2025

SALADE DE CHOU CHINOIS 
 FISH AND CHIPS
 PUREE DE BUTTERNUT 
 FRUIT DE SAISON 
 PUREE DE FRUIT
 FROMAGE BLANC NATURE 
 PAIN 

17/02/2025

TARTE AU FROMAGE.
 OMELETTE BIO A L'ESPAGNOLE. 
 TRIO DE LÉGUMES DE BROCOLIS 
 FROMAGE BLANC NATURE 
 LAIT ENTIER 
 BISCUIT
 FRUIT DE SAISON

24/02/2025

SALADE COLESLAW 
 BLANQUETTE DE VEAU 
 PATE AU FROMAGE. 
 FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 BISCUIT 
 YAOURT NATURE

MARDI

04/02/2025

SALADE DE POMMES DE TERRE AU GOUDA
 FILET DE COLIN SAUCE CITRON. 
 DUO DE CAROTTES SAUTEES.
 SALADE DE FRUITS
 FRUIT DE SAISON
 FROMAGE/PAIN.

11/02/2025

SOUPE DE LEGUMES
 BOEUF BOURGUIGNON 
 RIZ PILAF 
 FROMAGE 
 YAOURT NATURE 
 FRUIT DE SAISON
 PAIN 

18/02/2025

POTAGE DE LEGUMES
 EMINCE DE DINDE AU PESTO
 POMMES SKIN PERSILLEES.
 FRUIT DE SAISON
 PUREE DE FRUIT
 FROMAGE/PAIN.

25/02/2025

TABOULÉ A LA MENTHE 
 FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE 
 GRATIN DE CHOU FLEUR. 
 FRUIT DE SAISON 
 PUREE DE FRUIT
 FROMAGE/PAIN.

MERCREDI

05/02/2025

SOUPE DE LEGUMES
 CARBONARA A LA DINDE.
 PATE AU FROMAGE. 
 FRUIT DE SAISON 
 FROMAGE BLANC NATURE 
 PUREE DE FRUIT
 PAIN 

12/02/2025

SALADE DE POIS CHICHE BIO VINAIGRETTE 
 SAUTE DE PORC AU CURRY.
 HARICOTS PLATS PERSILLES.
 FRUIT DE SAISON 
 BISCUIT
 PUREE DE FRUIT
 YAOURT NATURE 

19/02/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS A L'EMMENTAL 
 DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE 
 PETITS POIS A LA FRANCAISE 
 SALADE DE FRUITS
 FROMAGE À TARTINER / PAIN
 FRUIT DE SAISON

26/02/2025

ENDIVES 
 QUENELLES DE VOLAILLE BECHAMEL AUX CHAMP
 PUREE DE CAROTTES.
 FROMAGE 
 PETIT SUISSE NATURE 
 PUREE DE FRUIT
 PAIN 

JEUDI

06/02/2025

FEUILLETE AU FROMAGE
 POIS CHICHE FAÇON COUSCOUS 
 SEMOULE 
 PUREE DE FRUIT
 FRUIT DE SAISON
 PETIT SUISSE NATURE 
 BISCUIT

13/02/2025

SALADE DE PEPINETTE AU FROMAGE
 CARI DE LENTILLES 
 POELEE LEGUMES DU MARCHÉ
 FROMAGE BLANC NATURE 
 FROMAGE À TARTINER / PAIN SPECIAL
 FRUIT DE SAISON

20/02/2025

SALADE ICEBERG/MAIS
 BRANDADE DE POISSON. 
 FLAN PATISSIER
 FROMAGE À TARTINER / PAIN DE MIE
 FRUIT DE SAISON

27/02/2025

BETTERAVES A LA FETA 
 CHILI SIN CARNE 
 RIZ PILAF 
 FRUIT DE SAISON 
 PUREE DE FRUIT
 FROMAGE À TARTINER / PAIN

VENDREDI

07/02/2025

SALADE DE PATES MONEGASQUE
 SAUTE DE VEAU AU CITRON. 
 HARICOT VERT SAUTE 
 CREPE NATURE SUCRE
 FRUIT DE SAISON
 FROMAGE/PAIN.

14/02/2025

POTAGE DE LEGUMES
 CUISSÉ DE POULET GRILLÉE. 
 HARICOTS BEURRE PERSILLES.
 FRUIT DE SAISON
 PUREE DE FRUIT
 PETIT SUISSE NATURE 
 PAIN 

21/02/2025

CAROTTES RAPEES 
 GALETTE PANE AUX LEGUMES
 POMME RISSLÉES
 FRUIT DE SAISON 
 PUREE DE FRUIT
 FROMAGE BLANC NATURE 
 PAIN 

28/02/2025

SALADE DE CHOU ROUGE 
 ROUILLE DE SEICHE
 POMMES DE TERRE VAPEUR 
 FROMAGE BLANC NATURE 
 FRUIT DE SAISON
 YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
 PAIN AU LAIT

-  Bio
-  Label Rouge
-  MSC
-  VBF

- 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

-  Bio
-  Label Rouge
-  MSC
-  VBF

- 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