



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
03/02/2025 SALADE DE CHOU CHINOIS  COUSCOUS AU BOEUF  SEMOULE  YAOURT A BOIRE FRUIT DE SAISON 	04/02/2025 SALADE D'ENDIVES / EMMENTA  BURGER DE VEAU SAUCE TOMATE. RISOTTO DE QUINOA AUX CHAMPIGNONS  FRUIT DE SAISON  VELOUTE FRUITS	05/02/2025 CAROTTES RAPEES  EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE.  BLE PILAF  YAOURT A BOIRE FRUIT DE SAISON	06/02/2025 SALADE DE POMMES DE TERRE AU GOUDA FILET DE COLIN SAUCE CITRON  DUO DE CAROTTES SAUTEES. PETIT SUISSE NATURE  SALADE DE FRUITS	07/02/2025 SALADE VERTE  CARBONARA A LA DINDE. PATE AU FROMAGE.  YAOURT AROMATISE AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	08/02/2025 BLE CHARCUTIER.  JAMBON BRAISE SAUCE MADER PETITS POIS/CAROTTES.  FAISSELLE SALADE DE FRUITS	09/02/2025 AVOCAT VINAIGRETTE JOUE DE BOEUF AUX OLIVES.  BROCOLIS SAUTEES  FROMAGE CREME DESSERT CAFE
10/02/2025 FEUILLETE AU FROMAGE COUSCOUS AU BOEUF  SEMOULE  CREME DESSERT CHOCOLAT  FRUIT DE SAISON	11/02/2025 SALADE DE PATES MONEGASQU  SAUTE DE VEAU AU CITRON.  HARICOT VERT SAUTE  CREPE NATURE SUCRE YAOURT NATURE BRASSE	12/02/2025 SALADE DE CHOU CHINOIS  FISH AND CHIPS PUREE DE BUTTERNUT  FRUIT DE SAISON FROMAGE 	13/02/2025 SALADE DE MACHE.  BOEUF BOURGUIGNON  RIZ PILAF  FROMAGE PUREE DE FRUIT	14/02/2025 SALADE DE POIS CHICHE BIO VINAIGR...  SAUTE DE PORC AU CURRY. HARICOTS PLATS PERSILLES. FRUIT DE SAISON PETIT SUISSE NATURE 	15/02/2025 PAMPLEMOUSSE THON AUX CAPRES SALSIFIS SAUTES. FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON	16/02/2025 CELERI REMOULADE ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADERE  PATE AU BEURRE  FROMAGE MILLE FEUILLE
17/02/2025 SALADE DE PEPINETTE AU FROMAGE CARI DE PORC POELEE LEGUMES DU MARCHÉ FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON	18/02/2025 SALADE D'ENDIVES AU BLEU.  CUISSE DE POULET GRILLEE.  HARICOTS BEURRE PERSILLES. BEIGNET AUX POMMES YAOURT NATURE 	19/02/2025 TARTE AU FROMAGE. OMELETTE BIO A L'ESPAGNOLE.  TRIO DE LÉGUMES DE BROCOLI  FROMAGE BLANC AUX FRUITS  MOUSSE AU CHOCOLAT.	20/02/2025 POTAGE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE AU PESTO POMMES SKIN PERSILLEES. FRUIT DE SAISON FROMAGE	21/02/2025 SALADE DE HARICOTS VERTS A L'EMME...  DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE  PETITS POIS A LA FRANCAISE  SALADE DE FRUITS FAISSELLE	22/02/2025 POIREAUX VINAIGRETTE  BOUDIN A L'OIGNON. PUREE FLOCON PDT FROMAGE PUREE DE FRUIT	23/02/2025 SALADE DE CRESSON AUX ANCHOIS TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POELEE D'ARTICHAUTS FROMAGE CREME DE MARRON
24/02/2025 SALADE ICEBERG/MAIS  BRANDADE DE POISSON.  FROMAGE FLAN PATISSIER	25/02/2025 CAROTTES RAPEES  STEAK HACHE SAUCE TOMATE  POMME RISSOLÉES FRUIT DE SAISON  FROMAGE BLANC SUCRE	26/02/2025 SALADE COLESLAW  BLANQUETTE DE VEAU  PATE AU FROMAGE.  FROMAGE BLANC AUX FRUITS  FRUIT DE SAISON	27/02/2025 TABOULÉ A LA MENTHE  FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE  GRATIN DE CHOU FLEUR.  FRUIT DE SAISON  FROMAGE	28/02/2025 ENDIVES AUX POMMES  QUENELLES DE VOLAILLE BECHAMEL AU... PUREE DE CAROTTES. PETIT SUISSE AROMATISE  PUREE DE FRUIT	01/03/2025 SALADE AU CHÈVRE ET LARDO PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE CHOUX DE BRUXELLES SAUTES FROMAGE PATISSERIE.	02/03/2025 PATE DE CAMPAGNE  CORNICHON.  PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE  BOULGOUR PILAF  FROMAGE

-  Bio
-  VBF
-  Label Rouge
-  MSC
-  AOP, AOC
-  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

-  Bio
-  VBF
-  Label Rouge
-  MSC
-  AOP, AOC
-  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 //