







LUNDI



03/02/2025

CAROTTES RAPEES  
OU SOUPE DE LEGUMES
EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE. 
BLE PILAF 
YAOURT A BOIRE



10/02/2025

SALADE DE CHOU CHINOIS  
FISH AND CHIPS
PUREE DE BUTTERNUT 
FRUIT DE SAISON  

17/02/2025


TARTE AU FROMAGE.
OMELETTE BIO A L'ESPAGNOLE. 
TRIO DE LÉGUMES DE BROCOLIS 
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT.
BISCUIT

24/02/2025

SALADE COLESLAW 
BLANQUETTE DE VEAU 
PATE AU FROMAGE.
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
YAOURT A BOIRE
BISCUIT
FRUIT DE SAISON

MARDI

04/02/2025

SALADE DE POMMES DE TERRE AU GOUDA
DOS DE COLIN SAUCE CITRON 
DUO DE CAROTTES SAUTEES.
SALADE DE FRUITS






11/02/2025

SALADE DE MACHE.  
BOEUF BOURGUIGNON 
RIZ PILAF 
FROMAGE  

18/02/2025

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

25/02/2025


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

MERCREDI





05/02/2025

SALADE VERTE  
CARBONARA A LA DINDE.
PATE AU FROMAGE. 
FROMAGE BLANC NATURE 
PUREE DE FRUIT
FRUIT DE SAISON
PAIN 



12/02/2025

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

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 AUX POMMES 
QUENELLES DE VOLAILLE BECHAMEL AUX CHAMP
PUREE DE CAROTTES.
PETIT SUISSE AROMATISE 
FROMAGE
BISCUIT
PUREE DE FRUIT

JEUDI


06/02/2025

FEUILLETE AU FROMAGE
POIS CHICHE FAÇON COUSCOUS 
SEMOULE 
CREME DESSERT CHOCOLAT 

13/02/2025

SALADE DE PEPINETTE AU FROMAGE
CARI DE LENTILLES 
POELEE LEGUMES DU MARCHÉ
FROMAGE BLANC SUCRE

20/02/2025



SALADE ICEBERG/MAIS
BRANDADE DE POISSON. 
FLAN PATISSIER
FROMAGE
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




14/02/2025








SALADE D'ENDIVES AU BLEU. 
CUISE DE POULET GRILLEE. 
HARICOTS BEURRE PERSILLES.
BEIGNET AUX POMMES

21/02/2025

CAROTTES RAPEES  
BURGER VÉGÉTAL
POMME RISSOLÉES
FRUIT DE SAISON  
FROMAGE BLANC SUCRE
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT

28/02/2025

SALADE DE CHOU ROUGE  
ROUILLE DE SEICHE
POMMES DE TERRE VAPEUR 
FROMAGE BLANC SUCRE
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT
FRUIT DE SAISON

-  Aide UE à destination des écoles
-  Bio
-  Label Rouge
-  MSC
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  AOP, AOC

- 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

 Aide UE à destination des écoles

 Bio

 Label Rouge

 MSC

 VBF

 Aide UE à destination des écoles

 AOP, AOC

- 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