

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

JUILLET 2025 - CRECHE

LUNDI

30/06/2025

BETTERAVE VINAIGRETTE
OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES
COURGETTES SAUTEES
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE / PAIN
PUREE DE FRUIT

07/07/2025

SALADE DE TOMATE
POULET ROTI
POELEE LEGUMES DU MARCHÉ
PUREE DE FRUIT
CHOCOLAT/PAIN
FRUIT DE SAISON

14/07/2025

JOUR FERIE

21/07/2025

SALADE DE HARICOT ROUGE ET MAIS
SAUTE DE PORC AUX OLIVES
BLE PILAF
PETIT SUISSE NATURE
PUREE DE FRUIT
FRUIT DE SAISON
PAIN

MARDI

01/07/2025

QUICHE LORRAINE.
FILET DE MERLU SAUCE CITRON
RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON
SALADE DE FRUITS
FROMAGE/PAIN

08/07/2025

CREPE AU FROMAGE
DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE
POMMES DE TERRE VAPEUR
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
FROMAGE À TARTINER / PAIN

15/07/2025

GASPACHO DE CONCOMBRE
MACARONADE
FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE À TARTINER / PAIN

22/07/2025

SALADE VERTE
BOEUF AUX CAROTTES
POMMES ROSTIS AUX OIGNONS
YAOURT NATURE BRASSE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN

MERCREDI

02/07/2025

SALADE DE LENTILLES
RÔTI DE PORC AU JUS
RIZ SAFRANÉ
FLAN PATISSIER
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC / PAIN

09/07/2025

MELON
CARI DE LENTILLES
MACARONIS
FROMAGE
SALADE DE FRUITS
FROMAGE BLANC / PAIN

16/07/2025

SALADE PIEMONTAISE (SANS JAMBON)
EMINCE DE DINDE A L'ORANGE
DUO DE CAROTTES SAUTEES.
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN

23/07/2025

SALADE DE BETTERAVE
DOS DE COLIN SAUCE CRÈME
RIZ CREOLE
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
FROMAGE À TARTINER / PAIN

JEUDI

03/07/2025

CONCOMBRES VINAIGRETTE.
TAJINE DE POIS CHICHE AUX ABRICOTS
SEMOUTE
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
FROMAGE À TARTINER / PAIN

10/07/2025

TABOULE
COLOMBO DE POISSON.
HARICOTS VERTS PERSILLES
FROMAGE
BISCUIT
SALADE DE FRUITS
YAOURT NATURE

17/07/2025

SALADE DE RIZ
FILET DE HOKI BEURRE NANTAI
HARICOTS BEURRE PERSILLES
FRUIT DE SAISON
PUREE DE FRUIT
FROMAGE BLANC / PAIN

24/07/2025

SALADE DE TOMATE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NORMANDIE
PETITS POIS/CAROTTES.
LAIT ENTIER
PAIN/BEURRE
TARTE AUX POMMES

VENDREDI

04/07/2025

SALADE DE COQUILLETTES MOZZA/TOMATE
SAUCISSE VAPEUR
MELON BIO
YAOURT A BOIRE
FROMAGE BLANC / PAIN
PUREE DE FRUIT

11/07/2025

SALADE DE TOMATE BASILIC
CORDON BLEU DE DINDE
COQUILLETTES AU BEURRE
PETIT SUISSE NATURE
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN

18/07/2025

CAROTTES RÂPÉES CIBOULETTE
CASSOULET AUX LEGUMES
FROMAGE
CHOCOLAT/PAIN
YAOURT A BOIRE
PAIN

25/07/2025

TZATZIKI DE CONCOMBRES.
CURRY DE POIS CHICHE
BOULGOUR
YAOURT NATURE
PUREE DE FRUIT
PAIN



- 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 validé par Mme Tiffany DEROYER, diététicienne diplômée

28/07/2025

MELON AB
TORTILLA DE POMMES DE TERRE
COURGETTES SAUTÉES AB
FROMAGE AB
PUREE DE FRUIT
YAOURT NATURE / PAIN AB

29/07/2025

FEUILLETE AU FROMAGE
DOS DE MERLU A L'OSEILLE. C
HARICOTS PLATS PERSILLES.
YAOURT NATURE AB
FRUIT DE SAISON
FROMAGE À TARTINER / PAIN

30/07/2025

SALADE DE TOMATE AB
DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN AB
SEMOULE AB
FROMAGE AB
FRUIT DE SAISON
PETIT SUISSE NATURE / PAIN AB

31/07/2025

SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE AB
OMELETTE AB
EPINARDS BECHAMEL AB
FROMAGE
FRUIT DE SAISON
GAUFRE
PETIT SUISSE / PAIN AB

01/08/2025

GASPACHO DE CONCOMBRE AB
CHILI SIN CARNE AB
RIZ PILAF AB
FRUIT DE SAISON
BISCUIT
PUREE DE FRUIT
PETIT SUISSE NATURE AB

AB Bio

AB MSC

AB Aide UE à destination des écoles

AB Label Rouge

AB 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