







CUISINE CENTRALE PALAVAS


AOUT 2025 - RAD



LUNDI

28/07/2025
Salade de tomate
Steak hache de veau sauce normand
Petits pois/carottes. 
Chocolat/pain
Fromage blanc sucre


04/08/2025
Salade de pois chiche vinaigrette
Omelette 
Epinards bechamel. 
Fromage
Petit suisse aromatisé




11/08/2025
Salade de tomate 
Saute de porc yassa
Macaroni au beurre 
Fromage
Fruit de saison 



18/08/2025
Tarte au fromage.
Roti de dinde sauce normande
Courgettes sautees 
Faisselle
Puree de fruit



25/08/2025
Taboule 
Cordon bleu de dinde
Courgettes sautees 
Fromage
Puree de fruit




MARDI

29/07/2025
Tzatziki de concombres.
Paupiette de lapin sauce moutarde
Boulgour 
Chocolat/pain
Beignet au chocolat


05/08/2025
Salade verte 
Chili con carne. 
Riz pilaf 
Yaourt nature
Puree de fruit



12/08/2025
Salade de pomme de terre a
l'emmental 
Emince de dinde au curry
Courgettes sautees 
Fromage blanc / miel
Mousse au chocolat.



19/08/2025
Salade verte au bleu. 
Fricadelle aux olives
Ble pilaf aux petits legumes 
Mousse marron
Fromage



26/08/2025
Concombres vinaigrette. 
Rougail de saucisse
Semoule 
Yaourt nature sucre 
Fruit de saison


MERCREDI

30/07/2025
Melon
Tortilla de pommes de terre
Courgettes sautees 
Fromage
Puree de fruit

06/08/2025
Melon 
Normandin de veau sauce forestier
Pomme rissoles
Yaourt nature sucre 
Fruit de saison





13/08/2025
Salade de riz 
Tajine de boeuf 
Carottes sautees 
Fromage
Yaourt aromatisé aux fruits

20/08/2025
Salade de lentilles 
Saucisse vapeur
Gratin de pates. 
Fruit de saison
Fromage

27/08/2025
Carottes rapees 
Tajine de taureau 
Riz pilaf 
Fromage
Creme dessert chocolat




JEUDI



31/07/2025
Feuillete au fromage
Filet de merlu a l'oseille.
Haricots plats persilles.
Fromage
Chocolat/pain

07/08/2025
Salade de pates 
Filet de colin a la provencale. 
Brocolis sautes 
Fromage 
Fruit de saison




14/08/2025
Salade de pates a la grecque. 
Filet de merlu sauce beurre blanc



Ratatouille
Fromage
Fruit de saison

21/08/2025
Salade de tomate mozzarella. 
Filet de colin sauce nantua. 
Petits pois au jus 
Biscuit
Petit suisse sucre

28/08/2025
Salade verte 
Tomates farcies.
Semoule 
Fruit de saison
Fromage blanc nature



VENDREDI




01/08/2025
Salade de tomate
Daube de taureau au jus de raisin 

Semoule 
Fromage
Chocolat/pain

08/08/2025
Tzatziki de concombres. 
Boulettes de boeuf sauce tomate

Semoule 
Fromage
Tarte aux pommes

15/08/2025
Concombres vinaigrette. 
Daube de taureau au balsamique 



Boulgour 
Fromage
Fruit de saison



22/08/2025
Accras de morue
Colombo de poulet 
Riz creole 
Fruit de saison
Fromage


29/08/2025
Salade de ble 
Filet de poisson pane 
Courgettes sautees 
Fromage
Puree de fruit


SAMEDI

02/08/2025
Salade coeur de palmier/mais
Paupiette de veau sauce tomate
Macaroni au beurre
Biscuit
Fromage blanc / miel


09/08/2025
Gaspacho tomate 
Paupiette du pecheur sauce
normande.
Puree parmentier. 
Yaourt nature
Fruit de saison



16/08/2025
Feuilleté croisillon champignon
Saute de poulet forestiere. 
Chou fleur persille 
Fromage blanc sucre
Fruit de saison



23/08/2025
Pate campagne 
Burger de veau
Aubergine a la tomate
Puree de fruit
Creme dessert vanille

30/08/2025
Betteraves a la feta 
Thon aux capres
Salsifis sautes.
Fromage
Eclair au cafe

DIMANCHE

03/08/2025
Endives 
Andouillette a l'echalote
Celeri gratine.
Fromage
Puree de fruit

10/08/2025
Salade verte au bleu. 
Saucisse de toulouse
Haricots verts persilles 
Fromage
Paris brest

17/08/2025
Carottes rapees 
Tripes a la provencale.
Pomme boulangere 
Fromage
Fruit de saison

24/08/2025
Rosette / beurre
Foie de veau persille
Pommes skin persillees.
Fruit de saison
Fromage


31/08/2025
Salade de tomate basilic
Roti de boeuf cornichon.
Meli melo de haricots
Fruit de saison

 Bio

 VBF

 VPF

 MSC

 Label Rouge

- 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 validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée



Bio



VBF



VPF



MSC



Label Rouge

- 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 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//