

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

AOUT 2025 - SCOLAIRE ET CLSH

LUNDI

28/07/2025

Melon
Tortilla de pommes de terre
Courgettes sautées
Puree de fruit
Fromage
Pate de fruit

04/08/2025

Melon
Normandin de veau + ketchup
Pomme risollées
Yaourt nature sucre
Puree de fruit
Fromage à tartiner / pain

11/08/2025

Salade de riz
Pois chiche façon couscous
Carottes sautées
Yaourt aromatisé aux fruits
Fruit de saison
Fromage à tartiner / pain

18/08/2025

Salade de lentilles
Gratin de patates
Fruit de saison
Creme dessert vanille
Biscuit
Puree de fruit

MARDI

29/07/2025

Feuilleté au fromage
Dos de merlu à l'oseille
Haricots plats persilles.
Yaourt à boire
Fromage
Fruit de saison
Biscuit

05/08/2025

Salade de patates
Filet de colin à la provençale.
Brocolis sautés
Yaourt à boire
Chocolat/pain
Fruit de saison

12/08/2025

Salade de patates à la grecque.
Filet de merlu sauce beurre blanc
Ratatouille
Fromage
Fruit de saison
Chocolat/pain

19/08/2025

Salade de tomate mozzarella.
Filet de colin sauce nantua.
Petits pois au jus
Yaourt à boire
Petit suisse aromatisé
Confiture / pain

MERCREDI

30/07/2025

Salade de tomate
Daube de taureau au jus de raisin
Semoule
Fromage
Fruit de saison
Confiture / pain

06/08/2025

Tzatziki de concombres.
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule
Puree de fruit
Petit suisse sucre
Tarte aux pommes

13/08/2025

Concombres vinaigrette.
Daube de taureau au jus de raisin
Boulgour
Fruit de saison
Biscuit
Fromage blanc / creme de marron

20/08/2025

Accras de morue
Colombo de poulet
Riz creole
Fruit de saison
Salade de fruits
Fromage à tartiner / pain

JEUDI

31/07/2025

Salade de pois chiche vinaigrette
Omelette
Epinards bechamel.
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Fromage
Gaufre

07/08/2025

Salade de tomate
Saute de porc yassa
Macaroni au beurre
Fruit de saison
Confiture / pain de mie
Yaourt à boire

14/08/2025

Tarte au fromage.
Roti de dinde sauce normande
Courgettes sautées
Fruit de saison
Salade de fruits
Fromage/pain

21/08/2025

Taboule
Cordon bleu de dinde
Haricot vert saute
Fruit de saison
Puree de fruit
Beignet au chocolat

VENDREDI

01/08/2025

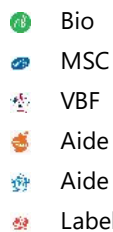
Salade verte
Chili sin came
Riz pilaf
Fruit de saison
Biscuit
Puree de fruit
Petit suisse nature

08/08/2025

Salade de pomme de terre à l'emme...
Lentilles à la tomate
Courgettes sautées
Fruit de saison
Biscuit
Mousse au chocolat.
Yaourt nature

15/08/2025

22/08/2025
Concombres vinaigrette.
Rougail de saucisse
Semoule
Fromage
Yaourt nature sucre
Chocolat/pain



Bio

MSC

VBF

Aide UE à destination des écoles

Aide UE à destination des écoles

Label Rouge

- 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

25/08/2025 Carottes rapees  Tajine de taureau  Riz pilaf  Fruit de saison  Puree de fruit Fromage à tartiner / pain	26/08/2025 Salade verte  Tomates farcies. Semoule  Fruit de saison Yaourt nature sucre Fromage  Pain au lait	27/08/2025 Salade de ble  Filet de poisson pane  Courgettes sautees  Puree de fruit Creme dessert vanille Fruit de saison Biscuit	28/08/2025 Salade de tomate  Poulet roti  Pommes grenaille Fruit de saison  Brownie creme anglaise Fromage à tartiner / pain	29/08/2025
---	---	---	---	-------------------

-  Bio
-  MSC
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  Aide UE à destination des écoles
-  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// Tel : 04.67.29.31.73