

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

AOUT 2025 - SCOLAIRE ET CLSH

LUNDI

28/07/2025

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

04/08/2025

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

11/08/2025

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

18/08/2025

Salade de lentilles
Gratin de pates.
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 pates
Filet de colin à la provençale.
Brocolis sautes
Yaourt à boire
Chocolat/pain
Fruit de saison

12/08/2025

Salade de pates 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
Sémoule
Fromage
Fruit de saison
Confiture / pain

06/08/2025

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

13/08/2025

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

20/08/2025

Accras de morue
Colombo de poulet
Riz créole
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 sautes
Fruit de saison
Salade de fruits
Fromage/pain

21/08/2025

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

VENDREDI

01/08/2025

Salade verte
Chili sin carne
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 sautes
Fruit de saison
Biscuit
Mousse au chocolat.
Yaourt nature

15/08/2025

Concombres vinaigrette.
Rougail de saucisse
Sémoule
Fromage
Yaourt nature sucre
Chocolat/pain

- 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 validé par Mme Tiffany DEROYER, diététicienne diplômée



Aide UE à destination des écoles

Aide UE à destination des écoles

Label Rouge

25/08/2025

Carottes rapées  
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 blé 
Filet de poisson pane 
Courgettes sautées 
Puree de fruit
Creme dessert vanille
Fruit de saison
Biscuit

28/08/2025

Salade de tomate 
Poulet roti 
Pommes grenaille
Fruit de saison 
Brownie crème 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