





# AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

## JUILLET 2025 - SCOLAIRE ET CLSH







### LUNDI

30/06/2025

BETTERAVE VINAIGRETTE   
OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES   
COURGETTES SAUTEES   
FRUIT DE SAISON 




07/07/2025

SALADE DE TOMATE   
POULET ROTI   
POEELE LEGUMES DU MARCHÉ  
PUREE DE FRUIT  
FRUIT DE SAISON   
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT 

14/07/2025



JOUR FERIE

21/07/2025

SALADE DE HARICOT ROUGE /MAIS.   
SAUTE DE PORC AUX OLIVES  
BLE PILAF   
FRUIT DE SAISON   
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT  
PUREE DE FRUIT

### MARDI


01/07/2025

TARTE AU FROMAGE.  
FILET DE MERLU SAUCE CITRON   
RATATOUILLE  
FRUIT DE SAISON 


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



SALADE VERTE MOZZARELLA   
MACARONADE  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
BISCUIT  
LIEGEOIS AUX FRUITS  
PUREE DE FRUIT

22/07/2025

SALADE VERTE   
  
BOEUF AUX CAROTTES.   
POMMES ROSTIS AUX OIGNONS  
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS  
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 SUCRE

09/07/2025

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

16/07/2025





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

10/07/2025

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

17/07/2025

SALADE DE RIZ   
FILET DE POISSON PANE   
HARICOTS BEURRE PERSILLES  
FRUIT DE SAISON   
PUREE DE FRUIT  
FROMAGE BLANC / CREME DE MARRON

24/07/2025



SALADE DE TOMATE   
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NORMANDE  
PETITS POIS/CAROTTES.   
FROMAGE BLANC SUCRE  
PAIN/BEURRE  
TARTE NORMANDE

### VENDREDI




04/07/2025

SALADE DE COQUILLETTE MOZZA PESTO   
HOT DOG (VOLAILLE) / MAYO-KETCHUP  
CHIPS  
MELON BIO   
FROMAGE





11/07/2025







SALADE DE TOMATE BASILIC   
CORDON BLEU DE DINDE  
COQUILLETES AU BEURRE   
PETIT SUISE SUCRE  
FRUIT DE SAISON  
FROMAGE À TARTINER / PAIN

18/07/2025

CAROTTES RÂPÉES CIBOULETTE   
CASSOULET AUX LEGUMES   
FROMAGE   
YAOURT A BOIRE  
BISCUIT  
FRUIT DE SAISON

25/07/2025

TZATSIKI DE CONCOMBRES.   
CURRY DE POIS CHICHE   
BOULGOUR   
FRUIT DE SAISON   
BEIGNET AU CHOCOLAT  
YAOURT A BOIRE

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

- 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



**28/07/2025**

MELON   
TORTILLA DE POMMES DE TERRE  
COURGETTES SAUTEES   
FROMAGE   
PUREE DE FRUIT  
PATE DE FRUIT




**29/07/2025**

FEUILLETE AU FROMAGE  
DOS DE MERLU A L'OSEILLE   
HARICOTS PLATS PERSILLES.  
FROMAGE  
YAOURT A BOIRE  
FRUIT DE SAISON  
BISCUIT

**30/07/2025**

SALADE DE TOMATE   
DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN   
  
SEMOULE   
FROMAGE   
FRUIT DE SAISON  
CONFITURE / PAIN

**31/07/2025**

SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE   
OMELETTE   
EPINARDS BECHAMEL   
PETIT SUISSE AROMATISE  
FRUIT DE SAISON  
FROMAGE  
GAUFRE

**01/08/2025**

SALADE VERTE   
CHILI SIN CARNE   
RIZ PILAF   
FRUIT DE SAISON   
BISCUIT  
PUREE DE FRUIT  
PETIT SUISSE NATURE



Bio



Aide UE à destination des écoles



MSC



Label Rouge



VBF



Aide UE à destination des écoles

- 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