

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 
POELEE 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
LIEGEOS 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 COQUILLETTES MOZZA PESTO 
HOT DOG (VOLAILLE) / MAYO-KETCHUP
CHIPS
MELON BIO 
FROMAGE

11/07/2025

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

18/07/2025

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

25/07/2025

TZATZIKI DE CONCOMBRES. 
CURRY DE POIS CHICHE 
BOULGOUR 
FRUIT DE SAISON 
BEIGNET AU CHOCOLAT
YAOURT À 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 validé par Mme Tiffany DERROYER, diététicienne diplômée

28/07/2025

MELON 

TORTILLA DE POMMES DE TERRE

COURGETTES SAUTEES 

FROMAGE 

PUREE DE FRUIT

PATE DE FRUIT

 Bio

 Aide UE à destination des écoles

 MSC

 Label Rouge

 VBF

 Aide UE à destination des écoles

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

- 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