

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR




NOVEMBRE 2025 - CRECHE

LUNDI




03/11/2025

RADIS BEURRE
EMINCE DE DINDE FORESTIER
POMME RISSOLÉES/ KETCHUP
YAOURT NATURE
FROMAGE/PAIN
SALADE DE FRUITS




10/11/2025

SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE 
SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES 
HARICOTS BEURRE PERSILLES
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC / PAIN 
PUREE DE FRUIT

17/11/2025



SALADE DE HARICOT ROUGE ET MAIS 
MOUSSAKA DE LÉGUMES
BOULGOUR 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE BLANC / PAIN 
BARRE CHOCOLAT

24/11/2025

SALADE DE PATES SANS SURIMI
BOEUF BOURGUIGNON 
CHOU FLEUR GRATINE 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC / PAIN 
PUREE DE FRUIT

MARDI




04/11/2025

MACEDOINE MAYONNAISE 
SEICHE A LA PROVENCALE.
POMMES VAPEUR
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC / PAIN 
PUREE DE FRUIT




11/11/2025

JOUR FERIE

18/11/2025



FEUILLETE AU FROMAGE
FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE 
BROCOLIS SAUTES 
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
FRUIT
FROMAGE/PAIN

25/11/2025

SALADE ICEBERG
CURRY DE POIS CHICHE 
SEMOULE 
FROMAGE
FROMAGE BLANC / PAIN 
SALADE DE FRUITS

MERCREDI



05/11/2025

POTAGE DE LEGUMES
DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN 
BLE PILAF 
CHOU VANILLE
FROMAGE À TARTINER / PAIN
PUREE DE FRUIT





12/11/2025

SALADE DE PATES MONEGASQUE
BOULETTE THAI
CHOUX ROMANESCO/CHAMPIGNONS
FROMAGE 
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE / PAIN 

19/11/2025





POTAGE DE POIREAUX
POULET ROTI 
POMMES SKIN PERSILLEES.
FROMAGE À TARTINER / PAIN SPECIAL
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
SALADE DE FRUITS

26/11/2025




SALADE DE BLE A LA GRECQUE 
FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC 
HARICOT VERT SAUTE 
FROMAGE
FRUIT
LAIT ENTIER 
BISCUIT

JEUDI




06/11/2025

SALADE DE LENTILLES 
JAMBON BRAISE
CHOUX FLEUR BECHAMEL 
FRUIT DE SAISON 
CONFITURE / PAIN
LAIT ENTIER 




13/11/2025

SALADE CAMARGUAISE 
DOS DE COLIN SAUCE CITRON 
HARICOTS PLATS PERSILLES.
FROMAGE BLANC NATURE 
FROMAGE À TARTINER / PAIN
FRUIT

20/11/2025

TABOULE 
STEAK HACHE SAUCE TOMATE 
CAROTTES SAUTEES 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE À TARTINER / PAIN
PUREE DE FRUIT

27/11/2025


POTAGE DE LEGUMES ET SES CROUTONS
MACARONIS SAUCE TOMATE 
OMELETTE 
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
FROMAGE À TARTINER / PAIN
FRUIT

VENDREDI

07/11/2025

CAROTTES RAPEES 
COUSCOUS DE LEGUMES
SEMOULE 
FROMAGE 
YAOURT NATURE 
FRUIT
BISCUIT



14/11/2025





POTAGE DE LEGUMES
PATES A LA CARBONARA DE DINDE
FRUIT DE SAISON 
PAIN/BEURRE
SALADE DE FRUITS

21/11/2025

ENDIVES 
DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN 
RIZ PILAF 
FROMAGE 
YAOURT NATURE / PAIN 
SALADE DE FRUITS

28/11/2025

TARTE AU FROMAGE
EMINCE DE DINDE A LA CREME
CAROTTES PERSILLEES 
FRUIT DE SAISON 
PAIN / BEURRE / CONFITURE

-  Bio
-  VBF
-  MSC
-  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



Bio



VBF



MSC



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 // Tél : 04.67.29.31.73