

# UPCI THEO LUCE

## NOVEMBRE 2025 - RAD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>03/11/2025</b> CAROTTES RAPEES DOS DE MERLU A L'OSEILLE. RIZ PILAF YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	<b>04/11/2025</b> NEMS DE LEGUMES DAUBE DE BOEUF AU PAPRIKA	<b>05/11/2025</b> RADIS BEURRE EMINCE DE DINDE FORESTIER POMME RISSOLÉES/ KETCHUP YAOURT NATURE SUCRE SALADE DE FRUITS	<b>06/11/2025</b> MACEDOINE MAYONNAISE SEICHE A LA PROVENCALE. POMMES VAPEUR FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SUCRE	<b>07/11/2025</b> SALADE DE MACHE. DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN BLE PILAF CHOU VANILLE FROMAGE	<b>08/11/2025</b> PAMPLEMOUSSE ANDOUILLETTE A L'ECHAOTE PURÉE DE POMME DE TERRE MOUSSE MARRON FRUIT DE SAISON	<b>09/11/2025</b> ARTICHAUT FRAIS VINAIGRETTE TOMATES FARCISS. RIZ PILAF FROMAGE FRUIT DE SAISON
<b>10/11/2025</b> POTAGE DE LEGUMES JAMBON BRAISE CHOUX FLEUR BECHAMEL FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<b>11/11/2025</b> CAROTTES RAPEES COUCOUS AUX BOULETTES. SEMOULE FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>12/11/2025</b> SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES HARICOTS BEURRE PERSILLES FROMAGE FRUIT	<b>13/11/2025</b> SARDINE A LA TOMATE. CORDON BLEU DE DINDE CAROTTES AU JUS FROMAGE PUREE DE FRUIT	<b>14/11/2025</b> SALADE DE PATES MONEGASQU OMELETTE CHOUX ROMANESCO/CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>15/11/2025</b> QUICHE LORRAINE. FILET DE COLIN SAUCE CHORIZ PUREE DE CELERI. YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	<b>16/11/2025</b> POIREAUX VINAIGRETTE FOIE DE VEAU PERSILLE GRATIN DAUPHINOIS (SANS OEUVFS) FROMAGE PUREE DE FRUIT
<b>17/11/2025</b> SALADE DE RIZ CAMARGUAISE DOS DE COLIN SAUCE CITRON HARICOTS PLATS PERSILLES. FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON	<b>18/11/2025</b> POTAGE DE LEGUMES PATES A LA CARBONARA DE DINDE FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUIT	<b>19/11/2025</b> SALADE DE HARICOT ROUGE ET MAIS MOUSSAKA DE BOEUF. BOULGOUR FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>20/11/2025</b> FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE BROCOLIS SAUTES CREME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	<b>21/11/2025</b> SALADE VERTE POULET ROTI POMMES SKIN PERSILLES. YAOURT NATURE SUCRE SALADE DE FRUITS	<b>22/11/2025</b> BLE CHARCUTIER. ALOUETTE SANS TETE SAUCE FORESTIERE HARICOT VERT SAUTE YAOURT AROMATISE AUX FRUIT FRUIT DE SAISON	<b>23/11/2025</b> PATE CAMPAGNE JOUE DE BOEUF AUX OLIVES. PATE AU BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON
<b>24/11/2025</b> TABOULE STEAK HACHE SAUCE TOMATE CAROTTES SAUTEES YAOURT VANILLE FRUIT	<b>25/11/2025</b> ENDIVES DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN RIZ PILAF FROMAGE PUREE DE FRUIT	<b>26/11/2025</b> SALADE DE PATES AU SURIMI BOEUF BOURGUIGNON CHOU FLEUR GRATINE FRUIT DE SAISON FROMAGE	<b>27/11/2025</b> SALADE ICEBERG TAJINE DE POULET ET SES LEGUMES. SEMOULE FROMAGE SALADE DE FRUITS	<b>28/11/2025</b> SALADE DE BLE A LA GRECQUE FILET DE POISSON PANE HARICOT VERT SAUTE FROMAGE FRUIT	<b>29/11/2025</b> AVOCAT VINAIGRETTE ENDIVES AU JAMBON FROMAGE SALADE DE FRUITS	<b>30/11/2025</b> SALADE DE CHOU BLANC POT AU FEU CREME DESSERT CAFE FRUIT

- 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
-  MSC
-  VBF
-  VPF
-  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 //