
































































UPCI THEO LUCE

NOVEMBRE 2025 - RAD

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

-  Bio
-  MSC
-  VBF
-  VPF
-  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



MSC



VBF



VPF



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 //