

UPCI THEO LUCE

NOVEMBRE 2025 - SCOLAIRE ET CLSH

LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025 RADIS BEURRE EMINCE DE DINDE FORESTIER POMME RISSOLÉES/ KETCHUP YAOURT NATURE SUCRE	04/11/2025 MACEDOINE MAYONNAISE  SEICHE A LA PROVENCAL POMMES VAPEUR FRUIT  	05/11/2025 SALADE DE MACHE. DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN  BLE PILAF  CHOU VANILLE FROMAGE A TARTINER / PAIN PUREE DE FRUIT	06/11/2025 SALADE DE LENTILLES OU  OU POTAGE DE LEGUMES JAMBON BRAISE CHOUX FLEUR BECHAMEL  FRUIT DE SAISON	07/11/2025 CAROTTES RAPÉES  POIS CHICHE FAÇON COUSCOUS SEMOULE  FROMAGE 
10/11/2025 SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE  SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES  HARICOTS BEURRE PERSILLES FRUIT  	11/11/2025 JOUR FERIE	12/11/2025 SALADE DE PATES MONEGASQUE  BOULETTE THAI CHOUX ROMANESCO/CHAMPIGNONS FROMAGE  FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE / PAIN 	13/11/2025 SALADE CAMARGUAISE  DOS DE COLIN SAUCE CITRON  HARICOTS PLATS PERSILLES. FROMAGE BLANC SUCRE	14/11/2025 POTAGE DE LEGUMES OU SALADE COLESLAW  PATES A LA CARBONARA DE DINDE FRUIT DE SAISON 
17/11/2025 SALADE DE HARICOT ROUGE ET MAIS  MOUSSAKA DE LÉGUMES BOULGOUR  FRUIT DE SAISON	18/11/2025 FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE PROVENCAL BROCOLIS SAUTES  CREMEE DESSERT CHOCOLAT 	19/11/2025 SALADE VERTE  POULET ROTI  POMMES SKIN PERSILLEES. YAOURT NATURE SUCRE  FROMAGE A TARTINER / PAIN SALADE DE FRUITS	20/11/2025 TABOULE  STEAK HACHE SAUCE TOMATE  CAROTTES SAUTÉES  FRUIT	21/11/2025 ENDIVES  DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN  RIZ PILAF  FROMAGE 
24/11/2025 SALADE DE PATES AU SURIMI  BOEUF BOURGUIGNON  CHOU FLEUR GRATINE  FRUIT DE SAISON	25/11/2025 SALADE ICEBERG CURRY DE POIS CHICHE  SEMOULE  FROMAGE  	26/11/2025 SALADE DE BLE A LA GRECQUE  FILET DE POISSON PANE  HARICOT VERT SAUTE  FROMAGE FRUIT LAIT ENTIER  BISCUIT	27/11/2025 SALADE DE CHOU ROUGE  OMELETTE  MACARONIS SAUCE TOMATE  YAOURT AROMATISE	28/11/2025 TARTE AU FROMAGE EMINCE DE DINDE A LA CREME CAROTTES PERSILLEES  FRUIT DE SAISON

-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  MSC
-  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 validé par Mme Tiffany DERROYER, diététicienne diplômée

-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  MSC
-  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 // Tel : 04.67.29.31.73