

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

DECEMBRE 2025 - CRECHE

LUNDI

01/12/2025

AVOCAT VINAIGRETTE
FILET DE COLIN A LA PROVENCAL. 
POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE 
FROMAGE BLANC NATURE
BISCUIT
SALADE DE FRUITS

08/12/2025

SALADE DE POMME DE TERRE A L'EMME...
FILET DE CABILLAUD A L'ANETH. 
HARICOTS PLATS PERSILLES.
FRUIT DE SAISON 
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
BARRE CHOCOLAT/PAIN

15/12/2025

CELERI REMOULADE
GARDIANNE TAUREAU A LA MOUTARDE A...
 
BLE PILAF 
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE / PAIN 
PUREE DE FRUIT

22/12/2025

FERMETURE

MARDI

02/12/2025

CAROTTES RAPEES 
SAUCISSE VAPEUR
EPINARDS BECHAMEL. 
FROMAGE
LAIT ENTIER 
PUREE DE FRUIT
PAIN 

09/12/2025

ENDIVES 
EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE. 
PUREE FLOCON PDT
FROMAGE
SALADE DE FRUITS
FROMAGE BLANC / PAIN 

16/12/2025

SALADE DE RIZ 
BOULETTES DE BOEUF SAUCE BASQUAISE 
GRATIN DE CHOUX FLEUR. 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE/PAIN
SALADE DE FRUITS

23/12/2025

FERMETURE

MERCREDI

03/12/2025

TABOULE 
PUREE DE BUTTERNUT
POÊLEE DE LÉGUMES GRILLES
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE À TARTINER / PAIN SPECIAL
SALADE DE FRUITS

10/12/2025

POTAGE DE LEGUMES
RAVIOLI DE BOEUF A LA SAUCE TOMATE
YAOURT NATURE
FROMAGE À TARTINER / PAIN
PUREE DE FRUIT

17/12/2025

SALADE ICEBERG
GALETTE DE LENTILLE
PUREE DE POTIRON.
FROMAGE 
FRUIT
YAOURT NATURE / PAIN 

24/12/2025

FERMETURE

JEUDI

04/12/2025

VELOUTE DE BROCOLI 
SAUTE DE PORC A L'ANANAS.
SEMOULE AUX FEVES 
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER 
PUREE DE FRUIT
PAIN 

11/12/2025

SALADE COLESLAW 
DAUBE PROVENCALE DE BOEUF. 
CAROTTES PERSILLES 
FROMAGE 
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE / PAIN 

18/12/2025

POTAGE DE LEGUMES
FILET DE MERLU SAUCE CITRON 
RAVIOLIS EPINARDS RICOTTA SCE CREME
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC / PAIN 
PUREE DE FRUIT

25/12/2025

JOUR FERIE

VENDREDI

05/12/2025

CELERI AU FROMAGE BLANC
SAUTE DE VEAU AUX OLIVES 
COQUILLETES AU BEURRE 
FROMAGE BLANC NATURE 
FROMAGE/PAIN
FRUIT

12/12/2025

POTAGE ST GERMAIN
RIZ CANTONNAIS (SANS JAMBON) 
GRATIN DE BROCOLIS 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC / PAIN 
PUREE DE FRUIT

19/12/2025

26/12/2025

FERMETURE

- 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

29/12/2025

30/12/2025

31/12/2025

01/01/2026

02/01/2026

- MSC
- Bio
- VBF
- 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