

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

DECEMBRE 2025 - CRECHE

LUNDI

01/12/2025

AVOCAT VINAIGRETTE
FILET DE COLIN A LA PROVENCALE.
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
POÊLÉE 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 PERSILLEES
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

MSC

Bio

VBF

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

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