

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

DECEMBRE 2025 - RAD

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--|---|--|--|--|--|--|
| 01/12/2025 SALADE DE CHOU ROUGE AUX LARDONS   OMELETTE   MACARONIS SAUCE TOMATE YAOURT AROMATISE SALADE DE FRUITS | 02/12/2025 TARTE AU FROMAGE EMINCE DE DINDE A LA CREME CAROTTES PERSILLEES   FRUIT DE SAISON   YAOURT NATURE SUCRE | 03/12/2025 SALADE Verte   FILET DE COLIN A LA PROVENCALE.   POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE SALADE DE FRUITS | 04/12/2025 CAROTTES RAPEES   SAUCISSE VAPEUR EPINARDS BECHAMEL.   TARTE NORMANDE FROMAGE   | 05/12/2025 TABOULE   CORDON BLEU DE DINDE POELLEE DE LEGUMES GRILLES FRUIT DE SAISON   FROMAGE | 06/12/2025 SOUPE DE LEGUMES BURGER DE VEAU SAUCE TOMATE. COQUILLETES AU BEURRE   FROMAGE FRUIT DE SAISON | 07/12/2025 AVOCAT VINAIGRETTE   ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS. FENOUIL SAUTE FROMAGE MILLE FEUILLE |
| 08/12/2025 VELOUTE DE BROCOLI   SAUTE DE PORC A L'ANANAS. SEMOULE AUX FEVES   FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AUX FRUITS | 09/12/2025 CELERI AU FROMAGE BLANC SAUTE DE VEAU AUX OLIVES   COQUILLETES AU BEURRE   FROMAGE BLANC SUCRE PUREEE DE FRUIT | 10/12/2025 SALADE DE POMME DE TERRE L'EMME... FILET DE CABILLAUD A L'ANETH   HARICOTS PLATS PERSILLEES. FRUIT DE SAISON   FROMAGE | 11/12/2025 ENDIVES   EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE.   POMMES RISOLEES FROMAGE SALADE DE FRUITS | 12/12/2025 SALADE DE MACHE. RAVIOLI DE BOEUF A LA SAUCE TOMATE YAOURT NATURE SUCRE   PUREEE DE FRUIT | 13/12/2025 SALADE DE PATES AU ROQUEFORT ET NOIX LANGUE DE BOEUF SCE PIQUANTE PUREEE DE CAROTTES FROMAGE MOUSSE MARRON | 14/12/2025 PATE EN CROUTE DE VOLAILLE ESCALOPE DE VEAU A L'ESTRAGON   ROSTIES AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON |
| 15/12/2025 SALADE COLESLAW   DAUBE PROVENCALE DE BOEUF   CAROTTES PERSILLEES   FROMAGE   FRUIT DE SAISON | 16/12/2025 POTAGE ST GERMAIN SAUCISSE DE TOULOUSE GRATIN DE BROCOLIS   FRUIT DE SAISON FROMAGE | 17/12/2025 POTAGE DUBARRY CELERI REMOULADE GARDIANNE TAUREAU A LA MOUTARDE A...   BLE PILAF   CREME DESSERT VANILLE PUREEE DE FRUIT | 18/12/2025 SALADE DE RIZ AU SURIMI   BOULETTES DE BOEUF SAUCE BASQUAISE   GRATIN DE CHOUX FLEUR.   FRUIT DE SAISON   FAISSELLE | 19/12/2025 SALADE ICEBERG SAUCISSE DE TOULOUSE PUREEE DE POTIRON. FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE | 20/12/2025 SALADE CAESAR QUENELLE SAUCE AURORE RIZ PILAF   FROMAGE FRUIT DE SAISON | 21/12/2025 SALADE D'ARTICHAUT TARTIFLETTE A LA DINDE. FROMAGE BLANC AUX FRUITS BISCUIT |
| 22/12/2025 SALADE DE CHOU CHINOIS / EMMENTAL. RAVIOLIS EPINARDS RICOTTA S CREME FILET DE MERLU SAUCE CITRO   FRUIT DE SAISON | 23/12/2025 MOUSSE DE CANARD AIGUILLETTE POULET CEREALE POM'PIN MONTAGNE EXOTIQUE | 24/12/2025 TABOULE   OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES   CAROTTES SAUTEES   FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE | 25/12/2025 CROUSTILLANT DE CANARD SC FOIE GRAS SUPREME DE PINTADE SC AUX MORILLES CRUMBLE POTIRON PATISSERIE. | 26/12/2025 SALADE COQUILLETES / EMMENTAL.   NUGGETS DE POULET HARICOT VERT SAUTE   FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE | 27/12/2025 | 28/12/2025 |
| 29/12/2025 | 30/12/2025 | 31/12/2025 | 01/01/2026 | 02/01/2026 | 03/01/2026 | 04/01/2026 |

- 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
-  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 //