

















































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 POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS 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 PUREE DE FRUIT	10/12/2025 SALADE DE POMME DE TERRE L'EMME... FILET DE CABILLAUD A L'ANETH  HARICOTS PLATS PERSILLES. FRUIT DE SAISON  FROMAGE	11/12/2025 ENDIVES  EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE.  POMMES RISSOLEES FROMAGE SALADE DE FRUITS	12/12/2025 SALADE DE MACHE. RAVIOLI DE BOEUF A LA SAUCE TOMATE YAOURT NATURE SUCRE  PUREE DE FRUIT	13/12/2025 SALADE DE PATES AU ROQUEFORT ET NOIX LANGUE DE BOEUF SCE PIQUANTE PUREE 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  PUREE 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 PUREE 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

-  Bio
 MSC
 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



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 //