

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

DECEMBRE 2025 - SCOLAIRE ET CLSH

LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI
01/12/2025 SALADE VERTE FILET DE COLIN A LA PROVENCALE. POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE 08/12/2025 SALADE DE POMME DE TERRE A L'EMME... FILET DE CABILLAUD A L'ANETH. HARICOTS PLATS PERSILLES. FRUIT DE SAISON 15/12/2025 POTAGE DUBARRY CELERI REMOULADE GARDIANNE TAUREAU A LA MOUTARD A... BLE PILAF CREME DESSERT VANILLE 22/12/2025 TABOULE OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES CAROTTES SAUTEES FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC / CONFITURE BISCUIT	02/12/2025 CAROTTES RAPEES SAUCISSE VAPEUR EPINARDS BECHAMEL TARTE NORMANDE	03/12/2025 TABOULE POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLES PURÉE DE LENTILLES CORAIL GRATINE FRUIT DE SAISON FROMAGE À TARTINER / PAIN SALADE DE FRUITS	04/12/2025 VELOUTE DE BROCOLI MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE PORC A L'ANANAS. SEMOULE AUX FEVES FRUIT DE SAISON	05/12/2025 CELERI AU FROMAGE BLANC SAUTE DE VEAU AUX OLIVES COQUILLETTES AU BEURRE FROMAGE BLANC SUCRE
 09/12/2025 ENDIVES EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIER 16/12/2025 SALADE DE RIZ AU SURIMI BOULETTES DE BOEUF SAUCE BASQUAI 23/12/2025 CAROTTES RAPEES LENTILLES A LA CRÈME MOUTARDÉE PATE AU BEURRE YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE À TARTINER / PAIN FRUIT DE SAISON	 10/12/2025 SALADE DE MACHE. RAVIOLI DE BOEUF A LA SAUCE TOMAT YAOURT NATURE SUCRE BEIGNET AU CHOCOLAT FRUIT	 17/12/2025 SALADE ICEBERG GALETTE DE LENTILLE PURÉE DE POTIRON. FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT	 18/12/2025 SALADE DE CHOU CHINOIS / EMMENTA RAVIOLIS EPINARDS RICOTTA SCE CRE FILET DE MERLU SAUCE CITRON FRUIT DE SAISON	 19/12/2025 MOUSSE DE CANARD AIGUILLETTE POULET CEREALE POM'PIN MONTAGNE EXOTIQUE
 24/12/2025 SALADE COQUILLETTES / EMMENTAL NUGGETS DE POULET HARICOT VERT SAUTE FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE / PAIN SALADE DE FRUITS	 25/12/2025 JOUR FERIE			 26/12/2025 FERMETURE

Aide UE à destination des écoles

Bio

MSC

Aide UE à destination des écoles

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 DERROYER, diététicienne diplômée

29/12/2025

30/12/2025

31/12/2025

01/01/2026

02/01/2026

-  Aide UE à destination des écoles
-  Bio
-  MSC
-  Aide UE à destination des écoles
-  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