






AGGLOMERATION PAYS DE L'OR




DECEMBRE 2025 - SCOLAIRE ET CLSH

LUNDI





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

MARDI









02/12/2025

CAROTTES RAPEES  
SAUCISSE VAPEUR
EPINARDS BECHAMEL  
TARTE NORMANDE







09/12/2025

ENDIVES  
EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIER 
POMMES RISSOLEES
FROMAGE

16/12/2025





SALADE DE RIZ AU SURIMI   
BOULETTES DE BOEUF SAUCE BASQUAI 
GRATIN DE CHOUX FLEUR.  
FRUIT DE SAISON  

23/12/2025



CAROTTES RAPEES  
LENTILLES A LA CRÈME MOUTARDÉE  
PATE AU BEURRE  
YAOURT NATURE SUCRE
FROMAGE À TARTINER / PAIN
FRUIT DE SAISON

MERCREDI



03/12/2025

TABOULE  
POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLES
PUREE DE LENTILLES CORAIL GRATINE
FRUIT DE SAISON  
FROMAGE À TARTINER / PAIN
SALADE DE FRUITS






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
PUREE DE POTIRON.
FROMAGE  
YAOURT NATURE SUCRE
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT

24/12/2025








SALADE COQUILLETES / EMMENTAL. 
NUGGETS DE POULET
HARICOT VERT SAUTE  
FRUIT DE SAISON  
YAOURT NATURE / PAIN
SALADE DE FRUITS

JEUDI


04/12/2025

VELOUTE DE BROCOLI  
MACEDOINE DE LEGUMES  
SAUTE DE PORC A L'ANANAS.
SEMOULE AUX FEVES  
FRUIT DE SAISON

11/12/2025

SALADE COLESLAW  
DAUBE PROVENCALE DE BOEUF. 
CAROTTES PERSILLEES  
FROMAGE  

18/12/2025




SALADE DE CHOU CHINOIS / EMMENTA
RAVIOLIS EPINARDS RICOTTA SCE CRE
FILET DE MERLU SAUCE CITRON 
FRUIT DE SAISON

25/12/2025







JOUR FERIE

VENDREDI

05/12/2025

CELERI AU FROMAGE BLANC
SAUTE DE VEAU AUX OLIVES 
COQUILLETES AU BEURRE  
FROMAGE BLANC SUCRE

12/12/2025

POTAGE ST GERMAIN
SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE  
RIZ CANTONAI (SANS JAMBON)  
GRATIN DE BROCOLIS  
FRUIT DE SAISON


19/12/2025

MOUSSE DE CANARD
AIGUILLETTE POULET CEREALE
POM'PIN
MONTAGNE EXOTIQUE

26/12/2025

FERMETURE

 Aide UE à destination des écoles

 Bio

 MSC

 Aide UE à destination des écoles

 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

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 // Tél : 04.67.29.31.73

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