




AGGLOMERATION PAYS DE L'OR




JANVIER 2026 - CRECHE

LUNDI



29/12/2025

SALADE DE POMME DE TERRE A L'INDIENNE
BOULETTE THAI
BROCOLIS SAUTES 
FRUIT DE SAISON 
PETIT SUISSE NATURE 
PAIN / BEURRE / CONFITURE







05/01/2026

SALADE COLESLAW 
CALAMAR A LA ROMAINE
HARICOTS BEURRE PERSILLES
FRUIT DE SAISON 
YAOURT NATURE / PAIN 
PUREE DE FRUIT

12/01/2026

RADIS RAPE
FILET DE COLIN A LA PROVENCALE. 
RIZ PILAF 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE/PAIN
PUREE DE FRUIT

19/01/2026



SALADE DE BLE A LA MIMOLETTE 
STEAK HACHE SAUCE TOMATE 
HARICOTS VERTS PERSILLES 
FRUIT DE SAISON 
FROMAGE BLANC / CONFITURE 
PAIN 

MARDI




30/12/2025

AVOCAT VINAIGRETTE
BOULETTES DE BOEUF 
RIZ PARFUME 
FROMAGE 
FRUIT
YAOURT NATURE / PAIN 

06/01/2026

SALADE BETTERAVES/MAIS. 
SAUCISSE DE TOULOUSE
GNOCCHIS A LA TOMATE
FROMAGE BLANC NATURE 
FRUIT
FROMAGE A TARTINER / PAIN

13/01/2026





SALADE PIEMONTAISE (SANS JAMBON)
BLANQUETTE DE VEAU 
GRATIN DE CHOU FLEUR.
FROMAGE BLANC / CREME DE MARRON 
FRUIT DE SAISON 
FRUIT

20/01/2026




CAROTTES RAPEES 
HARICOT ROUGE A LA PORTUGAISE 
RIZ PILAF 
FROMAGE
SALADE DE FRUITS
YAOURT NATURE / PAIN 

MERCREDI




31/12/2025

SOUPE DE CAROTTE 
DOS DE MERLU SAUCE NANTUA 
GRATIN DE SALSIFIS.
FROMAGE BLANC NATURE 
FRUIT
LAIT ENTIER 
BARRE CHOCOLAT/PAIN




07/01/2026

SALADE D'EPEAUTRE AUX LENTILLES. 
BOULGOUR PILAF 
POÊLÉE GOURMANDE AU BASILIC
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE / PAIN 
PUREE DE FRUIT

14/01/2026

SALADE VERTE AUX CROUTONS. 
EMINCE DE DINDE FORESTIER
POMMES VAPEUR
FROMAGE 
FRUIT
YAOURT NATURE / PAIN 

21/01/2026



SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE 
JAMBON DOUGRILL® A LA MOUTARDE
EPINARDS BECHAMEL 
FRUIT DE SAISON
BISCUIT
FROMAGE BLANC / CONFITURE 

JEUDI




01/01/2026

JOUR FERIE





08/01/2026

SALADE ICEBERG
SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS 
SEMOULE 
ROYAUME
SALADE DE FRUITS
FROMAGE A TARTINER / PAIN

15/01/2026

SALADE DE PATES 
HARICOT BLANC A LA MEXICAINE 
DUO DE CAROTTES SAUTEES.
FRUIT DE SAISON 
PUREE DE FRUIT
FROMAGE A TARTINER / PAIN

22/01/2026





SALADE DE CHOU ROUGE 
FILET DE CABILLAUD A L'ANETH. 
MACARONIS 
FROMAGE 
FROMAGE BLANC / CREME DE MARRON
PUREE DE FRUIT

VENDREDI



02/01/2026

FERMETURE




09/01/2026

POTAGE DE LEGUMES
CELERI MAYONNAISE
CORDON BLEU DE DINDE
TRIO DE LEGUMES SAUTE 
FROMAGE 
FROMAGE BLANC / CONFITURE 
PAIN 

16/01/2026

ENDIVES
PAELLA AU POULET 
PETIT SUISSE NATURE 
FROMAGE A TARTINER / PAIN SPECIAL
FRUIT

23/01/2026

PIZZA AU FROMAGE.
DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE 
CAROTTES SAUTEES 
FRUIT DE SAISON
LAIT ENTIER 
BISCUIT
PUREE DE FRUIT

-  Bio
-  VBF
-  MSC
-  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




26/01/2026

CONCOMBRES VINAIGRETTE. 
COLOMBO DE POULET 
POMMES SKIN PERSILLEES.
FROMAGE 
FRUIT
YAOURT NATURE / PAIN 



27/01/2026

TABOULE 
FILET DE COLIN BEURRE NANTAIS
GRATIN DE BROCOLIS 
FRUIT DE SAISON
FROMAGE À TARTINER / PAIN
PUREE DE FRUIT



28/01/2026

CELERI MAYONNAISE
AXOA DE VEAU. 
COQUILLETES AU BEURRE 
TARTE NORMANDE
FRUIT
YAOURT NATURE / PAIN 

29/01/2026

SALADE DE CHOU CHINOIS / EMMENTAL 
PORC AU CARAMEL
BOULGOUR AUX LEGUMES 
FROMAGE
FRUIT
FROMAGE BLANC / CONFITURE

30/01/2026

SALADE VERTE 
GALETTE ORIENTALE POIS CHICHE EMMENTAL
PUREE DE POTIRON.
FROMAGE
FRUIT
YAOURT NATURE / PAIN 



Bio



VBF



MSC



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 // Tél : 04.67.29.31.73