

# AGGLOMÉRATION 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 À 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 À 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 À TARTINER / PAIN

**15/01/2026**

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

### VENREDI

**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 À 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 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

**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 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**