

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

JANVIER 2026 - RAD

LUNDI

29/12/2025
POTAGE DE POIREAUX
SAUTE DE DINDE SAUCE ROQUEFORT
POELEE D'ARTICHAUTS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

05/01/2026
SALADE D'ENDIVES
ROTI DE DINDE BASQUAISE
POELEE D'ARTICHAUTS
FRUIT DE SAISON
YAOURT RECETTE CREMEUSE AUX FRUIT

12/01/2026
SALADE ICEBERG
SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS
SEMOULE
ROYAUME
FROMAGE

19/01/2026
SALADE DE PATES
BOUDIN A L'OIGNON.
DUO DE CAROTTES SAUTEES.
FRUIT DE SAISON
FROMAGE

26/01/2026
SALADE DE CHOU ROUGE
FILET DE CABILLAUD A L'ANETH.
MACARONIS
FROMAGE
PUREE DE FRUIT

MARDI

30/12/2025
FEUILLETÉ CROISSILLON
ECHINE DE PORC POEELE
BLETES AU JUS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

06/01/2026
SALADE DE CHOU FLEUR CRU
ROTI DE BOEUF FROID
GRATIN D'AUBERGINE
FROMAGE
PUREE DE FRUIT

13/01/2026
CELERI MAYONNAISE
CORDON BLEU DE DINDE
TRIO DE LEGUMES SAUTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

20/01/2026
ENDIVES
PAELLA AU POULET
PETIT SUISSÉ SUCRE
SALADE DE FRUITS

27/01/2026
PIZZA AU FROMAGE.
DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE
CAROTTES SAUTEES
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS
FRUIT

MERCREDI

31/12/2025
SALADE DE POMME DE TERRE A
L'INDIENNE
PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES
GRATIN DE BROCOLIS
FROMAGE
PUREE DE FRUIT

07/01/2026
SALADE COLESLAW
CALAMAR À LA ROMAINE
HARICOTS BEURRE PERSILLES
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE SUCRE

14/01/2026
RADIS BEURRE
FILET DE COLIN A LA PROVENCALE.
RIZ PILAF
CREME DESSERT CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS

21/01/2026
SALADE DE BLE A LA MIMOLETTE
STEAK HACHE SAUCE TOMATE
HARICOTS VERTS PERSILLES
FRUIT DE SAISON
YAOURT NATURE SUCRE

28/01/2026
CONCOMBRES VINAIGRETTE.
COLOMBO DE POULET
POMMES SKIN PERSILLEES.
FROMAGE
SALADE DE FRUITS

JEUDI

01/01/2026
PATE EN CROUTE A L'OIE
FONDANT POULET AUX CEPES ET BOLET
POMMES GRENAILLE
HARICOTS VERTS PERSILLES
FROMAGE
CARRÉ DE CHOCOLAT CRÈME ANGLAIS

08/01/2026
SALADE BETTERAVES/MAIS.
SAUCISSE DE TOULOUSE
GNOCCHIS A LA TOMATE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON

15/01/2026
SALADE PIEMONTAISE (SANS JAMBON)
BLANQUETTE DE VEAU
GRATIN DE CHOU FLEUR.
FRUIT DE SAISON
FROMAGE

22/01/2026
CAROTTES RAPEES
FILET DE TRUITE AUX AMANDES
RIZ PILAF
FROMAGE
PUREE DE FRUIT

29/01/2026
TABOULE
FILET DE COLIN BEURRE NANTAIS
GRATIN DE BROCOLIS
FRUIT DE SAISON
FROMAGE

VENDREDI

02/01/2026
SOUPE DE CAROTTE
DOS DE MERLU SAUCE NANTUA
SALSIFIS SAUTES.
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON

09/01/2026
SALADE DE LENTILLES FÊTA
FILET SAUMON CURRY COCO.
BOULGOUR PILAF
FRUIT DE SAISON
PETIT SUISSÉ SUCRE

16/01/2026
SALADE VERTE AUX CROUTONS.
EMINCE DE DINDE FORESTIER
POMMES SKIN PERSILLEES.
FROMAGE
PUREE DE FRUIT

23/01/2026
OEUF DURS MAYONNAISE.
JAMBON DOUGRILL® A LA MOUTARD
EPINARDS BECHAMEL.
FRUIT DE SAISON
BISCUIT

30/01/2026
CELERI MAYONNAISE
AXOA DE VEAU.
COQUILLETES AU BEURRE
TARTE NORMANDE
FROMAGE

SAMEDI

03/01/2026
SOUPE A L'OIGNON
BOUDIN BLANC SAUCE MADERE
PUREE DE CELERI.
FROMAGE
SALADE DE FRUITS

10/01/2026
QUICHE LORRAINE.
CUISSÉ DE POULET GRILLEE.
BLETES AU JUS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

17/01/2026
SALADE DE MACHE.
COUSCOUS A L'AGNEAU ET MERGUEZ.
SEMOULE
YAOURT NATURE SUCRE
SALADE DE FRUITS

24/01/2026
POIREAUX VINAIGRETTE
CHOUCROUTE GARNIE.
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

31/01/2026
PATE DE CAMPAGNE CORNICION.
JOUÉ DE BOEUF AUX OLIVES.
HARICOTS PLATS PERSILLES.
FROMAGE
FRUIT

DIMANCHE

04/01/2026
FEUILLETÉ CROISSILLON CHAMPIGNON
AIGUILLETTE DE CANARD SAUCE
FORESTIÈRE
BROCOLIS SAUTÉS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

11/01/2026
ASPERGE MAYONNAISE
ANDOUILLETTE A L'ÉCHALOTE
PUREE DE BUTTERNUT
FRUIT DE SAISON
PETIT SUISSÉ / PAIN

18/01/2026
ARTICHAUT FRAIS VINAIGRETTE.
JOUÉ DE PORC AUX OLIVES.
FLAGEOLETS AU LARD.
FROMAGE
PUREE DE FRUIT

25/01/2026
SALADE DE MACHE.
PENNE SAUCE SAUMON
FROMAGE
PUREE DE FRUIT

01/02/2026
AVOCAT VINAIGRETTE
POT AU FEU
PATISSERIE.
FROMAGE

-  Bio
-  VPF
-  MSC
-  Label Rouge
-  VBF

- 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 //