



# AGGLOMERATION PAYS DE L'OR



## JANVIER 2026 - SCOLAIRE ET CLSH

### LUNDI




29/12/2025

SALADE DE POMME DE TERRE A L'INDI.  
BOULETTE THAI  
GRATIN DE BROCOLIS   
FRUIT DE SAISON   
YAOURT NATURE SUCRE  
BARRE CHOCOLAT/PAIN AU LAIT





05/01/2026

SALADE COLESLAW   
CALAMAR A LA ROMAINE  
HARICOTS BEURRE PERSILLES  
FRUIT DE SAISON 

12/01/2026

RADIS BEURRE  
FILET DE COLIN A LA PROVENCALE.   
RIZ PILAF   
CREME DESSERT CHOCOLAT 

19/01/2026


SALADE DE BLE A LA MIMOLETTE   
STEAK HACHE SAUCE TOMATE   
HARICOTS VERTS PERSILLES   
FRUIT DE SAISON 

### MARDI



30/12/2025

SALADE VERTE   
BOULETTES DE BOEUF   
RIZ PARFUME   
FROMAGE   
CONFITURE / PAIN  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS




06/01/2026

SALADE BETTERAVES/MAIS.   
SAUCISSE DE TOULOUSE  
GNOCCHIS A LA TOMATE  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

13/01/2026



SALADE PIEMONTAISE (SANS JAMBON)  
BLANQUETTE DE VEAU   
GRATIN DE CHOUX FLEUR.   
FRUIT DE SAISON

20/01/2026




CAROTTES RAPEES   
HARICOT ROUGE A LA PORTUGAISE   
RIZ PILAF   
FROMAGE

### MERCREDI





31/12/2025

SOUPE DE CAROTTE   
DOS DE MERLU SAUCE NANTUA   
GRATIN DE SALSIFIS.  
FROMAGE BLANC SUCRE  
FRUIT  
FROMAGE À TARTINER / PAIN




07/01/2026

SALADE D'EPEAUTRE AUX LENTILLES.   
BOULGOUR PILAF   
POÊLÉE GOURMANDE AU BASILIC  
FRUIT DE SAISON  
FROMAGE BLANC / CONFITURE   
BISCUIT

14/01/2026

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

21/01/2026



OEUF DURS MAYONNAISE.   
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

15/01/2026

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


22/01/2026




SALADE DE CHOU ROUGE   
FILET DE CABILLAUD A L'ANETH.   
MACARONIS   
FROMAGE   


### VENDREDI



02/01/2026

FERMETURE





09/01/2026







POTAGE DE LEGUMES  
CELERI MAYONNAISE  
CORDON BLEU DE DINDE  
TRIO DE LEGUMES SAUTE   
FROMAGE   


16/01/2026

ENDIVES   
PAELLA AU POULET   
PETIT SUISSE SUCRE

23/01/2026

PIZZA AU FROMAGE.  
DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE   
  
CAROTTES SAUTEES   
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS 

-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  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 // Tel : 04.67.29.31.73

<b>26/01/2026</b> CONCOMBRES VINAIGRETTE.   COLOMBO DE POULET  POMMES SKIN PERSILLEES. FROMAGE  	<b>27/01/2026</b> TABOULE  FILET DE COLIN BEURRE NANTAIS GRATIN DE BROCOLIS  FRUIT DE SAISON	<b>28/01/2026</b> CELERI MAYONNAISE AXOA DE VEAU.  COQUILLETES AU BEURRE  TARTE NORMANDE FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE / PAIN 	<b>29/01/2026</b> SALADE DE CHOU CHINOIS / EMMENTA  PORC AU CARAMEL BOULGOUR AUX LEGUMES  FRUIT DE SAISON  	<b>30/01/2026</b> SALADE VERTE   GALETTE ORIENTALE POIS CHICHE EMM PUREE DE POTIRON. FROMAGE
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  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 // Tel : 04.67.29.31.73