

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 À 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 
POËLÉE GOURMANDE AU BASILIC
FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC / CONFITURE 
BISCUIT

14/01/2026

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

21/01/2026

OEufs DURS MAYONNAISE.  
JAMBON DOUGRILL® A LA MOUTARDE
EPINARDS BECHAMEL. 
FRUIT DE SAISON
BISCUIT
FROMAGE BLANC / CONFITURE 

JEUDI

01/01/2026

JOUR FERIE

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 

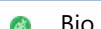
- Pour des raisons indépendants de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- 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



Aide UE à destination des écoles



Aide UE à destination des écoles



Label Rouge

26/01/2026

CONCOMBRES VINAIGRETTE.  
COLOMBO DE POULET 
POMMES SKIN PERSILLEES.
FROMAGE  

27/01/2026

TABOULE 
FILET DE COLIN BEURRE NANTAIS
GRATIN DE BROCOLIS 
FRUIT DE SAISON

28/01/2026

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

29/01/2026

SALADE DE CHOU CHINOIS / EMMENTA 
PORC AU CARAMEL
BOULGOUR AUX LEGUMES 
FRUIT DE SAISON  

30/01/2026

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