

Agglomération pays de l'or

FEVRIER 2026

LUNDI

02/02/2026

Salade camarguaise
Nuggets de volaille
Epinards a la creme
Fruit frais 
Fromage blanc bio gouter 
Puree de fruit bio gouter 
Pain gouter 

09/02/2026

Salade de haricots rouges feta
Jambon braise
Pates au beurre emmental bio 
Fruit frais 
Fromage a tartiner 
Puree de fruit bio 
Pain gouter 

16/02/2026

Taboule bio 
Saute de veau marengo
Boulgour bio 
Yaourt nature bio
Fruit frais 
Pain gouter 
Puree de fruit bio gouter 

MARDI

03/02/2026

Chou fleur vinaigrette
Daube a la provencal
Haricot beurre bio 
Fruit frais 
Pain gouter 
Lait entier bio gouter 
Beurre gouter

10/02/2026

Salade pomme de terre oeuf du
Filet de merlu sauce citron 
Haricot vert bio 
Fruit frais 
Pain gouter 
Fromage blanc bio gouter 
Puree de fruit bio gouter 

17/02/2026

Salade verte bio 
Galette quinoa et boulgour 
Petit pois
Fromage a tartiner 
Fruit frais gouter 
Biscuit gouter bio 
Lait entier bio gouter 

MERCREDI

04/02/2026

Feuillette emmental
Lentilles mijotees 
Pomme de terre vapeur
Fromage pate dure 
Fruit frais gouter 
Fromage blanc bio gouter 
Biscuit gouter bio 

11/02/2026

Carottes rapees bio 
Saute de dinde a la creme e... 
Pomme de terre sautes
Yaourt nature bio
Fruit frais gouter 
Fromage a tartiner gouter 
Pain gouter 

18/02/2026

Salade de coquille bio 
Filet de colin beurre nantais 
Poelee trio de legumes bio 
Yaourt entier bio sucre dos... 
Fromage pate dure 
Pain gouter 

JEUDI

05/02/2026

Salade verte mimosas
Filet de colin a la creme 
Semoule 
Yaourt entier bio sucre dos... 
Crepes au sucre
Fruit frais gouter 
Pain gouter 

12/02/2026

Potage chou-fleur
Curry de pois chiches bio 
Gnocchis sauce fromagere
Fruit frais 
Fromage pate dure gouter 
Pain gouter 
Puree de fruit bio gouter 

19/02/2026

Betterave bio 
Cordon bleu
Puree de haricot vert
Fromage blanc bio
Fromage a tartiner gouter 
Fruit frais gouter 
Pain gouter 

VENDREDI

06/02/2026

Salade de ble au fromage
Omelette nature 
Chou fleur saute bio 
Puree de fruit bio 
Fruit frais 
Pain gouter 
Yaourt nature bio gouter

13/02/2026

Salade de pate
Daube taureau aux carottes bio 
Brocolis bio 
Fromage pate dure 
Lait entier bio gouter 
Pain gouter 
Fruit frais gouter 

20/02/2026

Pizza au fromage
Saucisse fumée basquaise
Carottes a la creme bio 
Fruit frais 
Pain gouter 
Lait entier bio gouter 
Beurre gouter

- 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



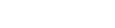
Végétarien



MSC



Label Rouge



Local

23/02/2026
Chou chinois bio  
Filet poisson blanc fish'n ...
Puree de pois casses bio 
Fromage pate dure 
Yaourt nature sucre bio gouter 
Puree de fruit bio gouter 
Biscuit gouter bio 

24/02/2026
Coleslaw
Saute de dinde aux olives 
Pomme de terre vapeur
Fruit frais 
Fromage pate dure gouter 
Pain gouter 
Puree de fruit bio gouter

25/02/2026
Puree de fruit bio gouter 
Salade de pois chiches bio 
Saute de porc façon colombo
Riz parfume bio 
Fruit frais 
Fromage a tartiner gouter 
Puree de fruit bio gouter 
Pain gouter 

26/02/2026
Tarte au fromage
Chili vegetarien bio  
Ble pilaf bio 
Fruit frais 
Lait entier bio gouter 
Pain gouter 
Beurre gouter

27/02/2026
Salade iceberg composee
Couscous au boeuf
Semoule 
Yaourt nature bio
Fruit frais gouter 
Pain gouter 
Fromage a tartiner gouter 

-  Bio
-  Végétarien
-  MSC
-  Label Rouge
-  Local

- 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