





# 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 provencale  
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

Feuillete 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 sautees  
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 mimosa  
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

-  Bio
-  Végétarien
-  MSC
-  Label Rouge
-  Local

- 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








**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 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