

Agglomération pays de l'or

FEVRIER 2026

LUNDI

02/02/2026

Salade camarguaise
Nuggets de volaille
Epinards a la creme
Fruit frais 

09/02/2026

Salade de haricots rouges feta
Jambon braise
Pates au beurre emmental bio 
Fruit frais 

16/02/2026

Taboule bio 
Saute de veau marengo
Boulgour bio 
Fruit frais 

MARDI

03/02/2026

Chou fleur vinaigrette
Daube a la provencale
Haricot beurre bio 
Fruit frais 

10/02/2026

Salade pomme de terre oeuf du
Filet de merlu sauce citron 
Haricot vert bio 
Fruit frais 

17/02/2026

Salade verte bio 
Galette quinoa et boulgour 
Petit pois
Fromage a tartiner 

MERCREDI

04/02/2026

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

11/02/2026

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

18/02/2026

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

JEUDI

05/02/2026

Salade verte mimosas
Filet de colin a la creme 
Semoule 
Crepes au sucre

12/02/2026

Salade de mache aux croutons
Curry de pois chiches bio 
Gnocchis sauce fromagere
Fruit frais 

19/02/2026

Betterave bio 
Cordon bleu
Puree de haricot vert
Fromage blanc sucre dosette 

VENDREDI

06/02/2026

Salade de ble au fromage
Omelette nature 
Chou fleur saute bio 
Fruit frais 

13/02/2026

Salade de pate au surimi
Daube taureau aux carottes bio 
Brocolis bio 
Fromage pate dure 

20/02/2026

Pizza au fromage
Saucisse fumée basquaise
Carottes a la creme bio 
Fruit frais 

- 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 cassés bio 
Fromage pâte dure 

24/02/2026

Coleslaw
Saute de dinde aux olives 
Pomme de terre vapeur
Fruit frais 

25/02/2026

Salade de pois chiches bio 
Saute de porc façon colombo
Riz parfumé bio 
Fruit frais 
Fromage à tartiner goûter 
Pain goûter 
Puree de fruit bio goûter 

26/02/2026

Tarte au fromage
Chili végétarien bio 
Ble pilaf bio 
Fruit frais 

27/02/2026

Salade iceberg composée
Couscous au boeuf
Sémoule 
Yaourt nature sucre bio goûter 

 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