


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

Feuilleté 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 sautees
Yaourt nature sucre bio gouter 
Fruit frais gouter 
Fromage a tartiner gouter 
Pain gouter 

18/02/2026



Salade de coquillettes 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 mimosa
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 

-  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 





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 parfume bio 
Fruit frais 
Fromage a tartiner gouter 
Pain gouter 
Puree de fruit bio gouter 

26/02/2026

Tarte au fromage
Chili vegetarien bio  
Ble pilaf bio 
Fruit frais 

27/02/2026

Salade iceberg composee
Couscous au boeuf
Semoule 
Yaourt nature sucre bio 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