

Agglomération pays de l'or

MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/03/2026 Tarte au fromage Chili con carne Ble pilaf bio Fromage blanc sucre dosette Fruit frais	03/03/2026 Salade iceberg composee Couscous au boeuf Semoule Fromage pate dure Puree de fruit bio	04/03/2026 Feuillette emmental Tortilla pomme de terre Gratin d'epinard Fromage Fruit frais	05/03/2026 Carottes rapees bio Poulet rôti Potatoes au four Yaourt aromatisé bio Puree de fruit bio	06/03/2026 Macedoine de legumes Goulash de boeuf Chou fleur saute bio Fromage blanc sucre dosette Fruit frais	07/03/2026 Artichaut frais vinaigrette Escalope de veau estragon Salsifis persilles Fromage Puree de fruit bio	08/03/2026 Avocat vinaigrette Potée auvergnate Fromage Pâtisserie
09/03/2026 Potage de legumes Parmentier de poisson Fromage Fruit frais	10/03/2026 Betterave bio Paupiette de veau Lentilles mijotees Fromage Fruit frais	11/03/2026 Carottes rapees bio Fricadelle de boeuf Pates au beurre emmental bio Yaourt aromatisé bio Puree de fruit bio	12/03/2026 Taboule bio Saute de veau aux olives Gratin de chou fleur bio Fromage Fruit frais	13/03/2026 Salade verte bio croustons Filet de cabillaud sauce citron Boulgour bio Yaourt entier bio sucre dosette Puree de fruit bio	14/03/2026 Endives au bleu Hachis parmentier Fromage Fruit frais	15/03/2026 Feuilleté panier niçois Filet de truite a l'huile d'olive... Puree de haricot vert Fromage Fruit frais
16/03/2026 Chou chinois bio Poulet rôti Puree de potiron Fromage Salade de fruit	17/03/2026 Salade de haricot vert et maïs Saucisse fumée basquaise Pomme de terre vapeur Fromage Eclair chocolat	18/03/2026 Salade de riz Filet poisson blanc fish'n chips Epinards a la creme Fruit frais	19/03/2026 Salade composées vegetale Jambon braise sauce fromagere Macaronis au beurre Yaourt entier bio sucre dosette Fruit frais	20/03/2026 Salade de lentille Saucisse de toulouse Ratatouille Fromage Fruit frais	21/03/2026 Oeuf mimosa mayonnaise échine de porc à la moutarde Choux de bruxelle Fromage Fruit frais	22/03/2026 Rosette comichon Thon sauce capres Riz parfume bio Creme dessert caramel Fruit frais
23/03/2026 Salade verte bio Couscous au boeuf Semoule Yaourt aromatisé bio Puree de fruit bio	24/03/2026 Salade de macaronis Oeufs dur sauce tomate Haricot plat ail et persil Fromage Fruit frais	25/03/2026 Gaspacho tomate Emincé de poulet au curry Ble pilaf bio Creme dessert chocolat Fruit frais	26/03/2026 Salade piemontaise végétale Daube taureau au balsamique Gratin de brocoli bio Fromage Fruit frais	27/03/2026 Radis et beurre Quenelles de volaille bechamel Purée parmentier Fromage Fruit frais	28/03/2026 Mortadelle Brandade Fromage Fruit frais	29/03/2026 Soupe de poisson Tranche d'agneau roti Fenouil braisé Fromage Fruit frais
30/03/2026 Salade de ble au fromage Haché de veau Carottes persillees bio Yaourt entier bio sucre dosette Fruit frais	31/03/2026 Salade de chou blanc râpé Filet de colin citron Coquillettes au fromage rape Fromage blanc sucre dosette Puree de fruit bio	01/04/2026 Salade iceberg Blanquette de veau Riz au champignon Yaourt aromatisé bio Puree de fruit bio	02/04/2026 Potage de legumes Jambon blanc Coquillettes au fromage rape Fromage Fruit frais	03/04/2026 Salade de pâtes à la tapenade Filet colin pane Purée de chou-fleur Fromage Puree de fruit bio	04/04/2026 Salade de mache aux croustons Boudin noir aux oignons Romanesco sauté Fromage Fruit frais	05/04/2026 Poireaux vinaigrette Joue de boeuf Poêlée artichauts Fromage Pâtisserie

- Bio
- Végétarien
- Label Rouge
- MSC
- Local
- AOP, AOC

- 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