

Agglomération pays de l'or

AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/03/2026 Salade de ble au fromage  Haché de veau Carottes persillées bio  Yaourt entier bio sucre dosette  Fruit frais	31/03/2026 Salade de chou blanc râpé Filet de colin citron  Coquille au fromage rape  Fromage blanc sucre dosette  Purée de fruit bio	01/04/2026 Salade iceberg Blanquette de veau Riz au champignon  Yaourt aromatisé bio Purée de fruit bio 	02/04/2026 Potage de légumes Jambon blanc Coquille au fromage rape  Fromage blanc sucre dosette  Fruit frais 	03/04/2026 Salade de pâtes à la tapenade Filet colin pane  Purée de chou-fleur Fromage  Fruit frais 	04/04/2026 Salade de mache aux croutons Boudin noir aux oignons Romanesco sauté  Fromage Fruit frais	05/04/2026 Poireaux vinaigrette Joue de boeuf Poêlée artichauts Fromage Pâtisserie
06/04/2026 Salade 3 couleurs Emincé de dinde au pesto  Carottes persillées bio  Tarte au citron Fruit frais	07/04/2026 Chou chinois bio  Carbonara de porc Gnocchis Fromage blanc sucre dosette  Salade de fruit	08/04/2026 Salade de haricot vert et pomme de terre Carri de boeuf Gratin courgette  Fruit frais Fromage	09/04/2026 Salade verte bio  Chili con carne  Bouillabaisse bio  Fromage  Purée de fruit bio	10/04/2026 Salade de pâtes Filet poisson blanc fish'n chips  Carottes persillées bio  Fromage  Fruit frais	11/04/2026 Salade d'endives Joue de boeuf Poelee trio de légumes bio  Fromage blanc aux fruits Purée de fruit bio	12/04/2026 Salade de chou blanc râpé Pot au feu Fromage Crème dessert caramel
13/04/2026 Salade de mache aux croutons Omelette nature  Gratin dauphinois maison Fromage blanc aux fruits Purée de fruit bio 	14/04/2026 Tarte au fromage Poulet rôti  Petit pois Fromage  Fruit frais 	15/04/2026 Coleslaw  Hot dog Haricot beurre bio  Fromage  Brownie crème anglaise	16/04/2026 Salade iceberg Boulette de boeuf sauce tomate Pâtes au beurre emmental bio  Salade de fruit Fromage 	17/04/2026 Carottes râpées bio  Haché de veau Purée patate douce Fromage  Purée de fruit bio	18/04/2026 Salade frisée composée Paupiette de volaille forestière Chou fleur sauté bio  Fromage Pâtisserie	19/04/2026 Jambon sec  Filet de merlu sauce citron  Choux de bruxelle Fromage Fruit frais
20/04/2026 Concombre sauce yaourt  Saumon citron frais  Riz pilaf  Fruit frais  Fromage	21/04/2026 Pizza au fromage Daube à la provençale Brocolis bio  Yaourt entier bio sucre dosette  Fruit frais	22/04/2026 Carottes râpées bio  Rouille de seiche Riz parfumé bio  Fromage  Purée de fruit bio	23/04/2026 Concombre vinaigrette Cordon bleu Purée parmentier Fruit frais  Fromage	24/04/2026 Salade de pois chiches tomate concombre  Saute de porc façon colombo Penne au fromage  Fruit frais Yaourt entier bio sucre dosette 	25/04/2026 Salade iceberg Rognon sauce moutarde Courgettes sautées  Fromage Flan caramel	26/04/2026 Rosette cornichon Tripes à la mode de caen Pomme de terre vapeur Fromage Pâtisserie
27/04/2026 Salade de riz tomate feta  Fricadelle de boeuf Haricot vert bio  Fruit frais  Fromage	28/04/2026 Taboule bio  Blanquette de veau Pomme de terre vapeur Fruit frais Petit suisse bio 	29/04/2026 Salade siracusa Sauce bolognaise Pâtes au beurre emmental bio  Flan caramel Purée de fruit bio	30/04/2026 Salade de ble tomate mozza Cabillaud sauce ciboulette Purée de potiron Fruit frais Yaourt aromatisé bio	01/05/2026 Salade iceberg Saucisse de toulouse Lentilles mijotées  Fromage  Salade de fruit	02/05/2026 Poireaux vinaigrette Boudin noir aux oignons Pomme de terre grenaille Fromage Fruit frais	03/05/2026 Pâte de campagne cornichons Thiou de veau (sénégal) Riz pilaf  Purée de fruit bio Petit suisse aux fruits bio

-  Bio
-  MSC
-  Label Rouge
-  Végétarien
-  Local
-  STG

- 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