

Agglomération pays de l'or

AVRIL 2026 - SCOLAIRE ET CLSH

LUNDI

30/03/2026

Salade iceberg
Blanquette de veau
Riz au champignon 
Yaourt aromatisé bio 

06/04/2026

Lundi de pâques

13/04/2026

Coleslaw 
Hot dog
Fromage 
Brownie crème anglaise

20/04/2026

Carottes rapées bio 
Rouille de seiche
Riz parfumé bio 
Fromage 
Salade de fruit gouter
Pain gouter 
Yaourt nature bio gouter

MARDI

31/03/2026

Potage de légumes
Betterave bio 
Jambon blanc
Coquillettes au fromage rape 
Fromage blanc sucre dosette 

07/04/2026

Salade verte bio 
Chili végétarien bio 
Boullgour bio 
Fromage 

14/04/2026

Salade iceberg
Boulette de boeuf sauce tomate
Pâtes au beurre emmental bio 
Salade de fruit

21/04/2026

Concombre vinaigrette
Cordon bleu
Purée parmentier 
Fruit frais 
Fromage gouter
Pain gouter 
Purée de fruit bio gouter

MERCREDI

01/04/2026

Salade de pâtes à la tapenade 
Filet colin pane 
Purée de chou-fleur
Fromage 
Fromage blanc sucre dosette
Purée de fruit bio
Biscuit gouter bio

08/04/2026

Salade de pâtes 
Filet poisson blanc fish'n chips 
Carottes persillées bio 
Fromage 
Fruit frais gouter
Fromage blanc sucre dosette gouter
Pain gouter

15/04/2026

Carottes rapées bio 
Lentilles mijotées 
Purée patate douce
Fromage 
Lait entier bio gouter 
Beignet pomme gouter

22/04/2026

Salade de pois chiches tomate concombre 
Saute de porc façon colombo
Penne au fromage 
Fruit frais 
Fromage blanc bio gouter
Biscuit gouter bio
Fruit frais gouter

JEUDI

02/04/2026

Salade 3 couleurs
Emince de dinde au pesto 
Carottes persillées bio 
Tarte au citron

09/04/2026

Salade de mache aux croutons
Oeufs dur 
Gratin dauphinois maison
Fromage blanc aux fruits

16/04/2026

Concombre sauce yaourt 
Saumon citron frais 
Riz pilaf 
Fruit frais 

23/04/2026

Salade de riz tomate feta 
Boulettes thai
Haricot vert bio 
Fruit frais 
Pain au lait gouter
Pâte à tartiner gouter
Lait entier bio gouter 

VENDREDI

03/04/2026

Chou chinois bio 
Carbonara de légumes 
Gnocchis
Fromage blanc sucre dosette 

10/04/2026

Tarte au fromage
Poulet rôti 
Petit pois 
Fruit frais 

17/04/2026

Pizza au fromage
Daube à la provençale
Brocolis bio 
Yaourt entier bio sucre dosette 

24/04/2026

Taboule bio 
Blanquette de veau
Pomme de terre vapeur
Petit suisse bio 
Fruit frais gouter
Fromage gouter
Pain gouter 

-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  Aide UE à destination des écoles
-  MSC
-  Label Rouge
-  Végétarien
-  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

27/04/2026

Salade siracusa
Sauce bolognaise

Pates au beurre emmental bio 
Flan caramel
Fruit frais gouter
Pain gouter 
Beurre gouter

28/04/2026

Salade de ble tomate mozza 
Cabillaud sauce ciboulette
Puree de potiron
Fromage 
Fruit frais gouter
Yaourt nature bio gouter
Miel coupelle gouter

29/04/2026

Salade iceberg
Rougail de lentilles 
Riz à la tomate 
Fromage 
Fruit frais gouter
Fromage blanc bio gouter
Pain gouter 

30/04/2026

Crepe au fromage
Cordon bleu
Courgettes sautees au basilic 
Fruit frais 
Fromage gouter
Pain gouter
Salade de fruit gouter

01/05/2026

Fête du travail



Bio



Aide UE à destination des écoles



Aide UE à destination des écoles



MSC



Label Rouge



Végétarien



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