




# Agglomération pays de l'or




## MAI 2026 - CRECHE

### LUNDI

27/04/2026

Potage de legumes  
Sauce bolognaise  
Pates au beurre emmental bio   
Fruit frais   
Petit suisse bio gouter   
Biscuit gouter bio  
Puree de fruit bio gouter

04/05/2026



Betterave bio   
Tortilla pomme de terre/oignon  
Haricot beurre bio   
Fruit frais   
Fromage pate dure / pain go...  
Puree de fruit bio gouter

11/05/2026


Potage de legumes  
Chili vegetarien bio   
Riz pilaf   
Fromage   
Yaourt nature bio gouter   
Biscuit gouter bio  
Fruit frais gouter

### MARDI






28/04/2026

Salade de ble tomate mozza  
Cabillaud sauce ciboulette  
Puree de potiron  
Yaourt nature bio   
Fromage tartiner / pain gouter   
Puree de fruit bio gouter

05/05/2026





Potage de legumes  
Haricot blanc basquaise  
Coquille au fromage rape  
Fromage blanc sucre dosette   
Fromage tartiner / pain gouter  
Fruit frais gouter

12/05/2026




Salade pomme de terre emment  
Daube taureau au balsamique   
   
Brocolis bio   
Fruit frais   
Fromage tartiner / pain gouter  
Puree de fruit bio gouter

### MERCREDI





29/04/2026

Salade iceberg  
Rougail de lentilles   
Riz à la tomate   
Fromage blanc bio   
Fromage pate dure / pain go...   
Fruit frais gouter

06/05/2026




Salade de riz tomate feta  
Nuggets de poisson  
Courgettes sautees   
Fruit frais   
Puree de fruit bio gouter  
Fromage blanc bio gouter   
Biscuit gouter bio

13/05/2026





Salade de pâtes   
Filet de merlu sauce aneth   
Haricot vert bio   
Petit suisse aux fruits bio   
Fruit frais gouter  
Fromage pate dure / pain go...

### JEUDI

30/04/2026

Crepe au fromage  
Jambon blanc  
Courgettes sautees au basilic   
Yaourt nature bio   
Fromage tartiner / pain gouter   
Fruit frais gouter

07/05/2026

Salade de tomate  
Goulash de boeuf   
Pomme de terre sautees  
Fromage   
Lait entier bio gouter   
Fruit frais gouter  
Pain gouter 

14/05/2026

Férial

### VENDREDI

01/05/2026

Fête du travail

08/05/2026

Férial

15/05/2026

écoles et crèches fermées

-  Bio
-  Végétarien
-  VBF
-  Local
-  IGP
-  MSC
-  Label Rouge




































- 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

<p><b>18/05/2026</b></p> <p>Carottes rapées bio  </p> <p>Saute de boeuf </p> <p>Pomme de terre sautees</p> <p>Yaourt aromatisé bio </p> <p>Fromage pate dure / pain go... </p> <p>Fruit frais gouter</p> <p><b>25/05/2026</b></p> <p>Férié</p>	<p><b>19/05/2026</b></p> <p>Radis et beurre</p> <p>Calamar a la romaine</p> <p>Ratatouille </p> <p>Eclair vanille</p> <p>Fromage tartiner / pain gouter</p> <p>Fruit frais gouter</p>	<p><b>20/05/2026</b></p> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Curry de pois chiches bio </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt nature bio gouter </p> <p>Puree de fruit bio gouter</p> <p>Pain gouter </p>	<p><b>21/05/2026</b></p> <p>Feuillete emmental</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Carottes persillees bio </p> <p>Fruit frais </p> <p>Fromage tartiner / pain gouter</p> <p>Fruit frais gouter</p>	<p><b>22/05/2026</b></p> <p>Mache</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée parmentier</p> <p>Fruit frais gouter </p> <p>Biscuit gouter bio</p> <p>Lait entier bio gouter </p> <p>Puree de fruit bio gouter</p>
	<p><b>26/05/2026</b></p> <p>Taboule bio  </p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Brocolis bio </p> <p>Fruit frais </p> <p>Fromage blanc bio gouter </p> <p>Pain gouter </p> <p>Puree de fruit bio gouter </p>	<p><b>27/05/2026</b></p> <p>Salade de tomate</p> <p>Quenelles de volaille sauce...</p> <p>Boulgour bio </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit frais gouter</p> <p>Yaourt nature bio gouter</p> <p>Biscuit gouter bio</p>	<p><b>28/05/2026</b></p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Gratin d'epinard </p> <p>Fruit frais </p> <p>Fromage pate dure / pain go... </p> <p>Puree de fruit bio gouter </p>	<p><b>29/05/2026</b></p> <p>Carottes rapées bio  </p> <p>Colin sauce citron </p> <p>Puree de potiron</p> <p>Crepes au sucre</p> <p>Petit suisse bio gouter </p> <p>Pain gouter </p> <p>Fruit frais gouter</p>

-  Bio
-  Végétarien
-  VBF
-  Local
-  IGP
-  MSC
-  Label Rouge

- 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