


Agglomération pays de l'or




MAI 2026 - SCOLAIRE ET CLSH

LUNDI




27/04/2026

Salade siracusa
Sauce bolognaise
Pates au beurre emmental bio 
Flan caramel
Fruit frais gouter
Beurre / pain gouter




04/05/2026

Betterave bio 
Tortilla pomme de terre/oignon
Haricot beurre bio 
Fruit frais 

11/05/2026



Salade verte bio 
Chili vegetarian bio 
Riz pilaf 
Fromage 

18/05/2026





Carottes rapees bio 
Saute de boeuf 
Pomme de terre sautees
Yaourt aromatisé bio 

MARDI




28/04/2026

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


05/05/2026

Salade verte bio croutons 
Haricot blanc basquaise 
Coquille au fromage rape 
Fromage blanc sucre dosette 

12/05/2026

Salade pomme de terre emmental
Daube taureau au balsamique 
Brocolis bio 
Fruit frais 

19/05/2026




Radis et beurre
Calamar a la romaine
Ratatouille 
Eclair vanille

MERCREDI





29/04/2026

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





06/05/2026

Salade de riz tomate feta 
Nuggets de poisson
Courgettes sautees 
Fruit frais 
Yaourt a boire gouter
Purée de fruit 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 tartiner / pain gouter

20/05/2026



Concombre vinaigrette 
Curry de pois chiches bio 
Semoule 
Fromage 
Yaourt entier bio sucre dosette
Biscuit gouter bio
Fruit frais gouter

JEUDI

30/04/2026

Crepe au fromage
Cordon bleu
Courgettes sautees au basilic 
Fruit frais 
Fromage tartiner / pain gouter 
Salade de fruit gouter




07/05/2026

Salade de tomate
Goulash de boeuf 
Pomme de terre sautees
Fromage 

14/05/2026

Férial

21/05/2026

Feuille emmental
Poulet rôti 
Carottes persillées bio 
Fruit frais 

VENDREDI

01/05/2026

Fête du travail




08/05/2026

Férial

15/05/2026

écoles et crèches fermées

22/05/2026

Salade verte bio croutons 
Saucisse de toulouse 
Purée parmentier 
Salade de fruit

-  Bio
-  Végétarien
-  Local
-  VBF
-  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

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




25/05/2026

Férié



26/05/2026

Taboule bio  
Blanquette de veau
Brocolis bio 
Fruit frais 




27/05/2026



Salade verte mimosa 
Quenelles de volaille sauce aurore
Boullgour bio 
Fromage 
Fruit frais gouter
Fromage blanc sucre dosette gouter
Biscuit gouter bio

28/05/2026

Tarte au fromage
Galette végétale
Gratin d'épinard 
Fruit frais 

29/05/2026

Carottes rapees bio  
Colin sauce citron 
Puree de potiron
Crepes au sucre

-  Bio
-  Végétarien
-  Local
-  VBF
-  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

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