

# Agglomération pays de l'or

## JUIN 2026

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   | SAMEDI  | DIMANCHE  |
|---|--|---|---|--|---|---|
| <b>01/06/2026</b><br>Tarte au fromage<br>Paupiette de poisson aux champignon<br>Gratin d'épinard<br>Fruit frais                                       | <b>02/06/2026</b><br>Carottes rapees bio<br>Colin sauce citron<br>Pureen de potiron<br>Crepes au sucre             | <b>03/06/2026</b><br>Salade de tomate olive feta<br>Paupiette de poisson aux champignon<br>Semoule à la courgette<br>Fromage<br>Pateque                           | <b>04/06/2026</b><br>Concombre vinaigrette<br>Boeuf bourguignon<br>Riz pilaf<br>Fromage<br>Cookie double chocolat   | <b>05/06/2026</b><br>Salade tomate avocat mozza<br>Fricadelle de boeuf<br>Pates au beurre<br>Yaourt entier bio sucre dosette<br>Tarte au pomme       | <b>06/06/2026</b><br>Poireaux vinaigrette<br>Boudin noir aux oignons<br>Pomme de terre rosti<br>Fromage<br>Fruit frais                      | <b>07/06/2026</b><br>Salade composées chèvre/lardons<br>échine de porc à la moutarde<br>Poêlée artichauts<br>Fromage<br>Flan caramel  |
| <b>08/06/2026</b><br>Nems et salade verte<br>Poulet rôti<br>Nouille de riz aux légumes sauce cacahuètes<br>Fromage blanc sucre dosette<br>Fruit frais | <b>09/06/2026</b><br>Salade concombre et mozza<br>Sauce bolognaise<br>Pates au beurre<br>Fromage<br>Fruit frais    | <b>10/06/2026</b><br>Tarte au fromage<br>Daube taureau au balsamique<br>Carottes persillees bio<br>Donut sucré<br>Fruit frais                                     | <b>11/06/2026</b><br>Salade de pépinette<br>Oeufs dur froid mayonnaise<br>Chips pomme de terre<br>Fromage<br>Salade de fruit<br>Biscuit                     | <b>12/06/2026</b><br>Salade de tomate basilic<br>Filet de merlu sauce beurre blanc<br>Courgettes au parmesan<br>Fromage<br>Fruit frais               | <b>13/06/2026</b><br>Accras de morue<br>Escalope de veau estragon<br>Blettes gratinees<br>Yaourt entier bio sucre dosette<br>Fruit frais    | <b>14/06/2026</b><br>Salade iceberg<br>Saucisse de toulouse<br>Haricot blanc basquaise<br>Fromage<br>Liegeois aux fruits              |
| <b>15/06/2026</b><br>Betterave bio féta<br>Porc au caramel<br>Riz cantonnais(sans jambon)<br>Fromage blanc sucre dosette<br>Salade de fruit           | <b>16/06/2026</b><br>Salade iceberg<br>Hot dog<br>Pommes rissolées<br>Creme dessert vanille<br>Fruit frais         | <b>17/06/2026</b><br>Carottes rapees bio<br>Paupiette de veau<br>Lentilles à la tomate<br>Fromage<br>Pureen de fruit bio  | <b>18/06/2026</b><br>Salade de pois chiches bio<br>Nuggets de volaille<br>Courgettes sautees<br>Fromage<br>Fruit frais                                      | <b>19/06/2026</b><br>Salade de riz tomate lentille concomb<br>Pilon de poulet froid<br>Tomates à croquer<br>Yaourt à boire<br>Fruit frais<br>Biscuit | <b>20/06/2026</b><br>Avocat vinaigrette<br>Thon sauce capres<br>Salsifis persilles<br>Fromage blanc sucre dosette<br>Salade de fruit        | <b>21/06/2026</b><br>Pomelo<br>Langue de boeuf sauce piquante<br>Fenouil sauté<br>Fromage<br>Pâtisserie                               |
| <b>22/06/2026</b><br>Salade verte bio<br>Rouille de seiche<br>Pomme de terre grenaille<br>Liegeois caramel<br>Fruit frais                             | <b>23/06/2026</b><br>Salade de pâtes<br>Boeuf bourguignon<br>Pureen de carotte<br>Fromage<br>Fruit frais           | <b>24/06/2026</b><br>Concombre vinaigrette<br>Omelette nature<br>Haricot vert bio<br>Yaourt entier bio sucre dosette<br>Fruit frais                               | <b>25/06/2026</b><br>Salade de tomate basilic<br>Blanquette de veau<br>Pates au beurre<br>Fromage<br>Pureen de fruit bio                                    | <b>26/06/2026</b><br>Feuille emmental<br>Colin sauce citron<br>Ratatouille<br>Fromage<br>Fruit frais   | <b>27/06/2026</b><br>Salade de fond d'artichaut<br>Tranche d'agneau roti<br>Gratin dauphinois maison<br>Yaourt aromatisé bio<br>Fruit frais | <b>28/06/2026</b><br>Pâte de campagne cornichons<br>Boudin blanc sauce echalote<br>Gratin de celeri<br>Fromage<br>Pureen de fruit bio |
| <b>29/06/2026</b><br>Taboule féta<br>Rôti de dinde froid<br>Chips de légumes<br>Fromage<br>Pureen de fruit bio<br>Biscuit                             | <b>30/06/2026</b><br>Carottes rapees bio<br>Mafé de poulet<br>Riz pilaf<br>Yaourt aromatisé bio<br>Salade de fruit | <b>01/07/2026</b><br>Salade pomme de terre emmental<br>Steak haché de veau aux champignon<br>Courgettes sautees<br>Yaourt entier bio sucre dosette<br>Fruit frais | <b>02/07/2026</b><br>Salade de macaroni pois chiche basilic<br>Emincé de poulet rôti froid<br>Tomates à croquer<br>Yaourt à boire<br>Fruit frais<br>Biscuit | <b>03/07/2026</b><br>Chou chinois bio<br>Oeufs dur froid mayonnaise<br>Gratin d'épinard<br>Fromage<br>Pureen de fruit bio                            | <b>04/07/2026</b><br>Salade frisée composée<br>Rôti de porc sauce roquefort<br>Poêlée artichauts<br>Yaourt aromatisé bio<br>Fruit frais     | <b>05/07/2026</b><br>Jambon sec<br>Joue de boeuf<br>Poeele trio de legumes bio<br>Fromage<br>Pâtisserie                               |

- 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 //

- Bio
- Végétarien
- MSC
- Local
- VBF
- VPF