






# Agglomération pays de l'or




## JUIN 2026 - SCOLAIRE ET CLSH

### LUNDI







01/06/2026

Salade de tomate olive feta   
 Colin sauce citron   
 Semoule à la courgette   
 Pastèque  

08/06/2026





Tarte au fromage  
 Daube taureau au balsamique   
  
 Carottes persillées bio   
 Donut sucré

15/06/2026


Carottes râpées bio     
 Lentilles à la tomate    
 Gnocchis  
 Yaourt entier bio sucre dos... 

### MARDI

02/06/2026

Concombre vinaigrette    
 Boeuf bourguignon   
 Riz pilaf   
 Cookie double chocolat

09/06/2026





Salade de pépinette  
 Oeufs dur froid mayonnaise  
 Chips pomme de terre  
 Fromage   
 Salade de fruit  
 Biscuit

16/06/2026









Salade de pois chiches bio   
 Nuggets de volaille  
 Courgettes sautées  
 Fromage 

### MERCREDI






03/06/2026

Salade tomate avocat mozza   
 Lentilles mijotées    
 Pâtes au beurre   
 Tarte au pomme  
 Fromage pâte dure / pain go...  
 Purée de fruit bio gouter

10/06/2026

Salade de tomate   
 Filet de merlu sauce beurre...   
 Courgettes au parmesan   
 Fruit frais    
 Yaourt nature sucre bio gouter   
 Pain gouter   
 Purée de fruit bio gouter 

17/06/2026




Salade de riz tomate lentil...   
 Pilon de poulet froid  
 Tomates à croquer   
 Yaourt à boire  
 Fruit frais   
 Biscuit  
 Fromage gouter   
 Purée de fruit bio gouter 

### JEUDI




04/06/2026

Nems et salade verte  
 Nouille de riz aux légumes ...  
 Fraise

11/06/2026




Betterave bio féta   
 Porc au caramel   
 Riz cantonnais (sans jambon)   
 Salade de fruit

18/06/2026

Salade verte bio     
 Rouille de seiche  
 Pomme de terre grenaille  
 Liegeois caramel

### VENDREDI




05/06/2026








Salade concombre et mozza    
 Sauce bolognaise  
 Pâtes au beurre   
 Fraise

12/06/2026

Salade iceberg  
 Hot dog  
 Pommes rissolées  
 Crème dessert vanille

19/06/2026

Salade de pâtes  
 Boeuf bourguignon   
 Purée de carotte  
 Fruit frais  

-  Bio
-  MSC
-  Aide UE à destination des écoles
-  Local
-  VBF
-  Végétarien
-  IGP

- 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



22/06/2026

Concombre vinaigrette    
Omelette nature   
Haricot vert bio   
Fruit frais 



29/06/2026

Salade pomme de terre emment  
Steack haché de veau aux ch...  
Courgettes sautees  
Fruit frais 



23/06/2026

Salade de tomate basilic  
Blanquette de veau  
Pates au beurre   
Fromage 






30/06/2026

Salade de macaroni pois chi...  
Emincé de poulet rôti froid  
Tomates à croquer   
Yaourt à boire  
Fruit frais   
Biscuit





24/06/2026

Feuillete emmental  
Colin sauce citron   
Ratatouille   
Fruit frais   
Fromage tartiner / pain gouter   
Puree de fruit bio gouter 




01/07/2026

Chou chinois bio    
Oeufs dur froid mayonnaise  
Gratin d'epinard  
Fruit frais   
Fromage pate dure / pain go...   
Puree de fruit bio gouter 




25/06/2026

Taboule féta    
Rôti de dinde froid  
Chips de légumes  
Fromage   
Puree de fruit bio   
Biscuit


02/07/2026








Salade de tomate   
Colin sauce basilic   
Petit pois  
Fromage 

26/06/2026

Carottes rapees bio    
Mafé de poulet  
Riz pilaf   
Yaourt aromatisé bio

03/07/2026

Salade de boulgour tomate m...  
Rouelle de volaille  
Chips pomme de terre  
Fromage   
Salade de fruit  
Biscuit

-  Bio
-  MSC
-  Aide UE à destination des écoles
-  Local
-  VBF
-  Végétarien
-  IGP

- 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