

### LUNDI

02/12/2024

Soupe de legumes  
Curry de pois chiche   
Semoule   
Fromage   
Fruit de saison  
Yaourt nature   
Biscuit

09/12/2024

Salade de pomme de terre a ...   
Filet de hoki pane   
Carottes persillées   
Fruit de saison   
Fromage à tartiner / pain  
Puree de fruit

16/12/2024

Salade d'endives.   
Escalope de poulet sauce ta...   
Riz safrané   
Fromage blanc nature   
Fromage/pain.  
Fruit de saison

23/12/2024

### MARDI

03/12/2024

Salade de pepinette  
Daube de taureau au balsamique   
Chou fleur gratiné   
Fruit de saison   
Fromage à tartiner  
Puree de fruit  
Pain 

10/12/2024

Soupe de legumes  
Daube provencale de boeuf.   
Riz creole   
Yaourt nature au lait entier   
Fromage/pain.  
Fruit de saison

17/12/2024

Salade de quinoa feta bio   
Saute de veau aux olives   
Haricots plats persillées.  
Fruit de saison   
Puree de fruit  
Biscuit  
Yaourt nature 

24/12/2024

### MERCREDI

04/12/2024

Salade iceberg   
Raviolis epinards ricotta s...  
Petit suisse nature   
Fromage/pain.  
Fruit de saison

11/12/2024

Taboule   
Lentilles aux carottes bio.   
Poelee legumes du marché  
Fromage   
Faisselle  
Puree de fruit  
Biscuit

18/12/2024

Salade iceberg   
Penne sauce saumon   
Salade de fruits  
Fromage/pain.  
Fruit de saison

25/12/2024

### JEUDI

05/12/2024

Celeri remoulade   
Filet de cabillaud curry coco   
Haricot vert saute   
Salade de fruits  
Fromage blanc nature   
Chocolat/pain

12/12/2024

Salade de chou rouge   
Steak hache sauce tomate   
Macaroni au beurre   
Fruit de saison   
Puree de fruit  
Lait entier   
Cereales

19/12/2024

Salade de pomme de terre a ...   
Galette de lentille  
Epinards bechamel.   
Fruit de saison   
Puree de fruit  
Fromage à tartiner / pain

26/12/2024

### VENDREDI

06/12/2024

Radis rape  
Omelette bio sauce aux herbes   
Pate au fromage.  
Fruit de saison   
Fromage/pain.  
Puree de fruit

13/12/2024

Carottes rapees   
Emince de dinde forestiere.  
Pomme grenaille   
Fruit de saison  
Fromage/pain.  
Salade de fruits

20/12/2024

Pate en croute de volaille  
Aiguillette de poulet pane ...  
Pomme de terre duchesse  
Sucre d'orge chocolat blanc...  
Fromage/pain.  
Fruit de saison

27/12/2024

-  Bio
-  VBF
-  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

**30/12/2024**

Salade iceberg/mais  
Boulettes de boeuf aux cham...  
Carottes persillees  
Fromage  
Pate de fruit / pain.  
Yaourt nature

**31/12/2024**

Salade d'endives aux pommes...  
Axa de veau.  
Pate au beurre  
Fromage  
Lait entier  
Fruit de saison  
Biscuit

**01/01/2025**

**02/01/2025**

Oeufs durs mayonnaise.  
Bourride de cabillaud a la ...  
Pommes vapeur  
Fruit de saison  
Fromage/pain.  
Petit suisse nature

**03/01/2025**

Potage de legumes  
Boulette falafel sauce tomate  
Haricot vert saute  
Fromage blanc aux fruits  
Fruit de saison  
Fromage à tartiner / pain



Bio



VBF



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