

AGGLOMÉRATION PAYS DE L'OR



AVRIL 2025 - SCOLAIRE ET CLSH

LUNDI





31/03/2025

Salade de haricot rouge /maïs. 
Finger de poulet
Gratin de brocolis 
Fruit de saison 

07/04/2025

Salade de betterave 
Cordon bleu de dinde
Pate au beurre 
Salade de fruits

14/04/2025




Salade de pomme de terre aux herbes 
Escalope de poulet forestiere 
Haricot vert sauté 
Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison
Fromage/pain

21/04/2025




Ferie

MARDI




01/04/2025

Salade de chou blanc 
Omelette bio sauce aux herbes 
Duo de carottes sautees.
Fruit de saison 




08/04/2025

Salade de tomate
Blanquette de veau 
Riz pilaf 
Yaourt nature sucre 

15/04/2025




Salade verte/fromage et maïs 
Spaghetti a la bolognaise 
Fruit de saison 
Yaourt a boire
Beignet aux pommes

22/04/2025

Concombres a la grecque
Lentilles corail sauce tomate 
Riz pilaf 
Fruit de saison 
Puree de fruit
Fromage/pain

MERCREDI




02/04/2025

Radis beurre
Haricots blancs sauce tomate. 
Riz pilaf 
Yaourt a boire
Petit suisse 
Beignet aux pommes




09/04/2025

Carottes rapees 
Semoule 
Lentilles aux petits légumes 
Fromage 
Fruit de saison
Gaufre / pate a tartiner

16/04/2025




Concombre a la creme
Filet de poisson pane 
Ble pilaf 
Fruit de saison 
Fromage blanc / miel
Madeleine

23/04/2025




Taboule 
Saute d'agneau a l'orientale.
Petits pois au jus 
Fromage 
Barre chocolat/pain au lait
Yaourt a boire

JEUDI




03/04/2025

Feuilleté au fromage
Sauté de veau au caramel 
Carottes persillées 
Puree de fruit 

10/04/2025

Pizza au fromage.
Dos de colin sauce citron 
Epinards bechamel. 
Fruit de saison 

17/04/2025



Méli melo de crudités carmarguais 
Saute de taureau 
Ratatouille 
Fougasse d'aigues-mortes
Fromage à tartiner / pain
Puree de fruit

24/04/2025

Salade verte 
Omelette 
Gratin de pates. 
Salade de fruit
Fromage à tartiner / pain
Fruit de saison

VENDREDI





04/04/2025

Gaspacho tomate 
Escalope de dinde sauce tandoori.
Pommes rosti
Creme dessert vanille 





11/04/2025







Salade de pates a la grecque. 
Poulet roti 
Petits pois au jus 
Fruit de saison 

18/04/2025

Carottes rapees 
Pois chiche a la sauce tomate 
Semoule 
Yaourt nature 
Fromage/pain
Fruit de saison

25/04/2025

Salade de tomate mozzarella. 
Filet de saumon sauce citron. 
Courgettes sautees 
Fruit de saison 
Yaourt aromatisé aux fruits
Biscuit
Puree de fruit

-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  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




28/04/2025

Salade de pdt au gouda 
Galette pane aux legumes
Epinard la creme 
Fruit de saison  

29/04/2025

Salade haricot vert 
Roti de veau aux olives 
Semoule 
Puree de fruit 

30/04/2025







Salade de coquille mozza pesto 
Steak hache sauce tomate 
Puree de carottes
Flan vanille nappé caramel 
Fromage à tartiner / pain
Fruit de saison

01/05/2025

Ferie

02/05/2025

Carottes rapees  
Filet de merlu sauce aurore.
Boulgour 
Fromage  

-  Bio
-  Aide UE à destination des écoles
-  VBF
-  Aide UE à destination des écoles
-  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