

AGGLOMÉRATION PAYS DE L'OR

AVRIL 2025 - CRECHE

LUNDI

31/03/2025

Salade de haricot rouge / maïs. 
Finger de poulet
Gratin de brocolis 
Fruit de saison 
Fromage à tartiner / pain
Puree de fruit

07/04/2025

Salade de betterave 
Cordon bleu de dinde
Pate au beurre 
Salade de fruits
Fromage à tartiner / pain
Puree de fruit

14/04/2025

Salade de pomme de terre aux herbes 
Escalope de poulet forestiere 
Haricot vert saute 
Fromage blanc nature 
Fruit de saison 
Fromage à tartiner / 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 
Fromage/pain
Puree de fruit

08/04/2025

Salade de tomate
Blanquette de veau 
Riz pilaf 
Yaourt nature 
Fruit de saison
Salade de fruits
Biscuit

15/04/2025

Salade verte/fromage et maïs 
Spaghetti a la bolognaise 
Fruit de saison 
Yaourt nature 
Puree de fruit
Biscuit

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

Potage de legumes
Haricots blancs sauce tomate. 
Riz pilaf 
Yaourt nature au lait entier 
Fruit de saison
Fromage à tartiner / pain

09/04/2025

Carottes rapees 
Lentilles aux petits légumes 
Semoule 
Fromage 
Fromage blanc nature 
Fruit de saison
Biscuit

16/04/2025

Concombre a la creme
Filet de cabillaud sauce provencale. 
Ble pilaf 
Fruit de saison 
Fromage blanc / miel 
Madeleine

23/04/2025

Taboule 
Saute d'agneau a l'orientale.
Petits pois au jus 
Fromage 
Fromage blanc nature 
Fruit de saison
Biscuit

JEUDI

03/04/2025

Feuillete au fromage
Sauté de veau au caramel 
Carottes persillees 
Salade de fruits
Confiture / pain
Fromage blanc nature 

10/04/2025

Pizza au fromage.
Dos de colin sauce citron 
Epinards bechamel. 
Fruit de saison 
Fromage à tartiner / pain special
Puree de fruit

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

Potage de legumes
Omelette 
Gratin de patates. 
Fruit de saison
Lait entier 
Cereales
Puree de fruit

VENDREDI

04/04/2025

Gaspacho tomate 
Escalope de dinde sauce tandoori.
Pommes rosti
Petit suisse nature 
Fruit de saison
Fromage/pain

11/04/2025

Salade de pates a la grecque. 
Poulet roti 
Petits pois au jus 
Fruit de saison 
Petit suisse 
Chocolat/pain

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 beurre meuniere.
Courgettes sautees 
Fruit de saison 
Fromage/pain
Puree de fruit

-  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

28/04/2025

Salade de pdt au gouda
Galette pane aux legumes
Epinard la creme 
Fruit de saison 
Puree de fruit
Fromage à tartiner / pain

29/04/2025

Salade haricot vert 
Roti de veau aux olives 
Semoule 
Puree de fruit 
Fromage/pain
Fruit de saison

30/04/2025

Salade de coquille mozza pesto 
Steak hache sauce tomate 
Puree de carottes
Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison
Yaourt nature au lait entier 
Pain au lait

01/05/2025

Ferie

02/05/2025

Carottes rapees 
Filet de merlu sauce aurore.
Boullgour 
Fromage 
Petit suisse 
Fruit de saison
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