



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Tortellini ricotta épinards  
Vache picon  
Compote de pommes **BIO**



Poisson meunière  
Purée de pommes de terre  
Carré frais  
Fruit de saison



Cordon bleu  
Purée de courges  
Plateau de fromages  
Flan vanille nappé caramel



Carottes râpées vinaigrette  
Assortiment de Charcuterie \*  
Pommes vapeur  
Fromage à raclette  
Compote de pommes **BIO**



● RACLETTE

MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Nugget's de volaille  
Pommes de terre persillées  
Flan vanille



Salade de saison  
Paupiette de veau au jus  
Riz camarguais **BIO**  
Flan chocolat



Salade de pâtes **BIO**  
Crique à l'emmental  
Epinards **BIO** à la crème  
Yaourt nature sucré



Nems aux légumes (HO)  
Sauté de volaille Label Rouge au caramel  
Légumes façon wok  
Mousse du chef à la noix de coco



● NOUVEL AN CHINOIS

MERCREDI

Macédoine mayonnaise  
Saucisse de Lozère \*  
Lentilles au jus  
Royaume



Salade d'endives  
Emincé de volaille Label Rouge sauce forestière  
Coquillettes **BIO**  
Petit suisse aromatisé



Sauce carbonara aux lardons \*  
Pommes de terre sautées  
Fromage de montagne  
Fruit **BIO** de saison



Salade de lentilles aux échalotes  
Steack haché au jus  
Brocolis persillés  
Tomme de Lozère



👑 EPIPHANIE

👑 TARTIFLETTE

JEUDI

Carottes râpées **BIO**  
Sauté de boeuf aux oignons  
Tortis **BIO** et râpé  
Fruit de saison



Boulghour en salade  
Omelette **BIO** du chef  
Carottes fraîches persillées  
Coulommiers



Betteraves en salade  
Sauté de boeuf bourguignon  
Riz camarguais **BIO**  
Compote pomme banane



Boulettes de blé façon thaï  
Semoule  
Mimolette  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Filet de colin sauce citron  
Choux fleurs persillés  
Lou mirabel  
Galette des Rois



Chou blanc **BIO** en salade  
Boulettes d'agneau au curry  
Semoule **BIO**  
Gâteau du chef aux myrtilles



Coleslaw **BIO** du chef  
Filet de poisson huile d'olives et citron  
Gratin de navet frais **BIO** et Pommes  
de terre béchamel  
Eclair au chocolat



Chou blanc **BIO** en salade  
Calamars à la romaine et citron  
Penne **BIO** et râpé  
Fromage les Fripons



👑 EPIPHANIE

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

SCO V-lès-maguelone s/PORC - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Tortellini ricotta épinards  
Vache picon  
Compote de pommes **BIO**



Poisson meunière  
Purée de pommes de terre  
Carré frais  
Fruit de saison



Cordon bleu  
Purée de courges  
Plateau de fromages  
Flan vanille nappé caramel



Carottes râpées vinaigrette  
Assortiment de Charcuterie de volaille  
Pommes vapeur  
Fromage à raclette  
Compote de pommes **BIO**



● RACLETTE

MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Nugget's de volaille  
Pommes de terre persillées  
Flan vanille



Salade de saison  
Paupiette de veau au jus  
Riz camarguais **BIO**  
Flan chocolat



Salade de pâtes **BIO**  
Crique à l'emmental  
Epinards **BIO** à la crème  
Yaourt nature sucré



Nems aux légumes (HO)  
Sauté de volaille Label Rouge au caramel  
Légumes façon wok  
Mousse du chef à la noix de coco



● NOUVEL AN CHINOIS

MERCREDI

Macédoine mayonnaise  
Saucisse de volaille  
Lentilles au jus  
Royaume



Salade d'endives  
Emincé de volaille Label Rouge sauce forestière  
Coquillettes **BIO**  
Petit suisse aromatisé



Sauce carbonara de volaille  
Pommes de terre sautées  
Fromage de montagne  
Fruit **BIO** de saison



Salade de lentilles aux échalotes  
Steack haché au jus  
Brocolis persillés  
Tomme de Lozère



👑 EPIPHANIE

👑 TARTIFLETTE

JEUDI

Carottes râpées **BIO**  
Sauté de boeuf aux oignons  
Tortis **BIO** et râpé  
Fruit de saison



Boulghour en salade  
Omelette **BIO** du chef  
Carottes fraîches persillées  
Coulommiers



Betteraves en salade  
Sauté de boeuf bourguignon  
Riz camarguais **BIO**  
Compote pomme banane



Boulettes de blé façon thaï  
Semoule  
Mimolette  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Filet de colin sauce citron  
Choux fleurs persillés  
Lou mirabel  
Galette des Rois



Chou blanc **BIO** en salade  
Boulettes d'agneau au curry  
Semoule **BIO**  
Gâteau du chef aux myrtilles



Coleslaw **BIO** du chef  
Filet de poisson huile d'olives et citron  
Gratin de navet frais **BIO** et Pommes de terre béchamel  
Eclair au chocolat



Chou blanc **BIO** en salade  
Calamars à la romaine et citron  
Penne **BIO** et râpé  
Fromage les Fripons



👑 EPIPHANIE

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

SCO V-lès-maguelone Végé - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Tortellini ricotta épinards  
Vache picon  
Compote de pommes **BIO**

Parmentier pomme de terre végétal  
Carré frais  
Fruit de saison

Pavé fromager  
Purée de courges  
Plateau de fromages  
Flan vanille nappé caramel

Carottes râpées vinaigrette  
Galette de quinoa à la provençale  
Pommes vapeur  
Fromage à raclette  
Compote de pommes **BIO**

● RACLETTE

MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Pommes de terre persillées  
Flan vanille

Salade de saison  
Bolognaise de lentilles  
Riz camarguais **BIO**  
Flan chocolat

Salade de pâtes **BIO**  
Crique à l'emmental  
Epinards **BIO** à la crème  
Yaourt nature sucré

Nems aux légumes (HO)  
Samoussa de légumes  
Légumes façon wok  
Mousse du chef à la noix de coco

● NOUVEL AN CHINOIS

MERCREDI

Macédoine mayonnaise  
Pavé fromager  
Lentilles au jus  
Royaume

Salade d'endives  
Boulettes de pois chiches  
Coquillettes **BIO**  
Petit suisse aromatisé

Galette de lentilles, boulghour, légumes et sauce tomate  
Pommes de terre sautées  
Fromage de montagne  
Fruit **BIO** de saison

Salade de lentilles aux échalotes  
Omelette **BIO** du chef  
Brocolis persillés  
Tomme de Lozère

👑 EPIPHANIE

👑 TARTIFLETTE

JEUDI

Carottes râpées **BIO**  
Sauce mexicaine végétarienne  
Tortis **BIO** et râpé  
Fruit de saison

Boulghour en salade  
Omelette **BIO** du chef  
Carottes fraîches persillées  
Coulommiers

Betteraves en salade  
Pois chiches au cumin (plat végétarien)  
Riz camarguais **BIO**  
Compote pomme banane

Boulettes de blé façon thaï  
Semoule  
Mimolette  
Fruit **BIO** de saison

VENDREDI

Blanquette de haricots blancs  
Choux fleurs persillés  
Lou mirabel  
Galette des Rois

Chou blanc **BIO** en salade  
Pois chiches à la tomate  
Semoule **BIO**  
Gâteau du chef aux myrtilles

Coleslaw **BIO** du chef  
Blanquette de haricots blancs  
Gratin de navet frais **BIO** et Pommes de terre béchamel  
Eclair au chocolat

Chou blanc **BIO** en salade  
Nuggets végétal  
Penne **BIO** et râpé  
Fromage les Fripons

👑 EPIPHANIE

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

