



Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

LUNDI

Crêpe au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature sucré
Crêpe au sucre



CHANDELEUR

Paupiette de veau au jus
Lentilles au jus
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Fruit de saison



Cubes de poisson blanc aux 3 céréales
Coquillettes **BIO**
Emmental
Crème à la vanille



EXPRESSION POISSON

MERCREDI

Chili con carne
Riz camarguais **BIO**
Coulommiers
Fruit de saison



Salade coleslaw
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule **BIO**
Mimolette



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Nugget's de volaille
Gratin de panais frais et pommes de terre
Compote de pommes **BIO**



Potage crecy
Stifado de boeuf
Gratin de poireaux et pommes de terre
Fruit de saison



VENDREDI

Carottes râpées **BIO** au citron
Filet de lieu sauce curry
Semoule
Liégeois au chocolat



Boulettes tomate mozzarella
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



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 03 FÉVRIER 2025 AU 16 FÉVRIER 2025

SCO V-lès-maguelone s/PORC - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

LUNDI

Crêpe au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature sucré
Crêpe au sucre



Paupiette de veau au jus
Lentilles au jus
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salade
Sauce carbonara de volaille
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Fruit de saison



Cubes de poisson blanc aux 3 céréales
Coquillettes **BIO**
Emmental
Crème à la vanille



MERCREDI

Chili con carne
Riz camarguais **BIO**
Coulommiers
Fruit de saison



Salade coleslaw
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule **BIO**
Mimolette



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Nugget's de volaille
Gratin de panais frais et pommes de terre
Compote de pommes **BIO**



Potage crecy
Stifado de boeuf
Gratin de poireaux et pommes de terre
Fruit de saison



VENREDI

Carottes râpées **BIO** au citron
Filet de lieu sauce curry
Semoule
Liégeois au chocolat



Boulettes tomate mozzarella
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



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 03 FÉVRIER 2025 AU 16 FÉVRIER 2025

SCO V-lès-maguelone Végé - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

LUNDI

Crêpe au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature sucré
Crêpe au sucre



Galette lentilles boulghour et légumes
Lentilles au jus
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salad
Haricots rouges à la tomate
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Fruit de saison



Picaussel sauce tomate
Coquillettes **BIO**
Emmental
Crème à la vanille



MERCREDI

Bolognaise de lentilles
Riz camarguais **BIO**
Coulommiers
Fruit de saison



Salade coleslaw
Pois chiches aux 4 épice
Semoule **BIO**
Mimolette



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Galette lentilles boulghour et légumes
Gratin de panais frais et pommes de terre
Compote de pommes **BIO**



Potage crecy
Dahl de lentilles corail
Gratin de poireaux et pommes de terre
Fruit de saison



VENREDI

Carottes râpées **BIO** au citron
Pavé fromager
Semoule
Liégeois au chocolat



Boulettes tomate mozzarella
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



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 !

