



SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 17 févr. au 23 févr.

Du 24 févr. au 02 mars

LUNDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Omelette **BIO** du chef
Haricots verts persillés
Edam



Taboulé
Cordon bleu
Poêlée de carottes et champignons à la crème
Emmental **BIO**



MARDI

Emincé de volaille Label Rouge sauce forestière
Carottes fraîches persillées
Vache qui rit **BIO**
Beignet aux pommes



Sauce bolognaise
Pates Farfalle et Râpé
Bûchette mélangée
Compote de pommes **BIO**

MERCREDI

Emincé de porc aux herbes
Farfalles
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison

Saucisse de Lozère *
Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Sauté de boeuf bourguignon
Boulgour **BIO**
Brie
Compote de pommes coings



Carottes râpées **BIO** au citron
Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



VENDREDI

Chou Blanc Mayonnaise
Blanquette de poisson
Pommes vapeur
Gâteau au chocolat du chef



Salade de saison
Lasagnes au saumon épinards
Flan vanille nappé caramel

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 !





Du 17 févr. au 23 févr.

Du 24 févr. au 02 mars

LUNDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Omelette **BIO** du chef
Haricots verts persillés
Edam



Taboulé
Nuggets végétal
Poêlée de carottes et champignons à la crème
Emmental **BIO**



MARDI

Quenelle sauce forestière
Carottes fraîches persillées
Vache qui rit **BIO**
Beignet aux pommes



Mélange mexicaine végétarien
Pates Farfalle et Râpé
Bûchette mélangée
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Lentilles à la tomates
Farfalles
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Aiguillettes panée de blé et emmental
Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Pois chiches sauce curry
Boullghour **BIO**
Brie
Compote de pommes coings



Carottes râpées **BIO** au citron
Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



VENDREDI

Chou Blanc Mayonnaise
Blanquette de haricots blancs
Pommes vapeur
Gâteau au chocolat du chef



Salade de saison
Lasagnes de légumes du chef
Flan vanille nappé caramel



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 !

