



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025 |

SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI

Betteraves en salade
Tortillas pomme de terre et oignons
Coquillettes
Fruits **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Crème à la vanille

Tomate Croc'sel
Sauce mexicaine végétarienne
Riz camarguais **BIO**
Flan chocolat

Boulettes de bœuf au jus
Purée de pommes de terre
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Sauté de bœuf aux oignons (local)
Riz camarguais **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme fraise

Salade verte **BIO**
Rigolo au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé

Concombre en salade
Filet de colin sauce crème
Pommes de terre persillées
Fruits **BIO** de saison

Sauté de volaille LR à la crème
Macaronis **BIO**
Carré frais
Compote de fraises

MERCREDI

Salade de blé **BIO** à l'orientale
Sauté de volaille aux 4 épices
Poêlée de légumes
Flan chocolat

Céleri sauce cocktail
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais **BIO**
Compote pomme banane

Salade de pois chiches marocaine
Sauté de volaille label rouge au paprika
Purée aux 3 légumes
Flan vanille nappé caramel

Tomate en salade
Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de bœuf RAV aux olives
Carottes fraîches **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé

Salade verte fraîche
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Fruit de saison

VENREDI

Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé

Carottes râpées **BIO** au citron
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Fruit de saison

Steak haché au jus
Ratatouille
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau au yaourt du chef

Coleslaw **BIO** du chef
Omelette nature
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

RECETTE ANTI-GASPIL'

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025 |

SCO V-lès-maguelone s/PORC - Déjeuner

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI

Betteraves en salade
Tortillas pomme de terre et oignons
Coquillettes
Fruits **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Crème à la vanille

Tomate Croc'sel
Sauce mexicaine végétarienne
Riz camarguais **BIO**
Flan chocolat

Boulettes de bœuf au jus
Purée de pommes de terre
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Sauté de boeuf aux oignons (local)
Riz camarguais **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme fraise

Salade verte **BIO**
Rigolo au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé

Concombre en salade
Filet de colin sauce crème
Pommes de terre persillées
Fruits **BIO** de saison

Sauté de volaille LR à la crème
Macaronis **BIO**
Carré frais
Compote de fraises

MERCREDI

Salade de blé **BIO** à l'orientale
Sauté de volaille aux 4 épices
Poêlée de légumes
Flan chocolat

Céleri sauce cocktail
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais **BIO**
Compote pomme banane

Salade de pois chiches marocaine
Sauté de volaille label rouge au paprika
Purée aux 3 légumes
Flan vanille nappé caramel

Tomate en salade
Saucisse de volaille
Lentilles au jus
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de boeuf RAV aux olives
Carottes fraîches **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé

Salade verte fraîche
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Fruit de saison

VENREDI

Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé

Carottes râpées **BIO** au citron
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Fruit de saison

Steak haché au jus
Ratatouille
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau au yaourt du chef

Coleslaw **BIO** du chef
Omelette nature
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

RECETTE ANTI-GASPIL'

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025

SCO V-lès-maguelone S/VIANDE - Déjeuner

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI

Betteraves en salade
Tortillas pomme de terre et oignons
Coquillettes
Fruits **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Crème à la vanille

Tomate Croc'sel
Sauce mexicaine végétarienne
Riz camarguais **BIO**
Flan chocolat

Filet de colin sauce tomate
Purée de pommes de terre
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Filet de lieu sauce aurore
Riz camarguais **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme fraise

Salade verte **BIO**
Rigolo au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé

Concombre en salade
Filet de colin sauce crème
Pommes de terre persillées
Fruits **BIO** de saison

Filet de colin sauce crème
Macaronis **BIO**
Carré frais
Compote de fraises

MERCREDI

Salade de blé **BIO** à l'orientale
Poisson meunière
Poêlée de légumes
Flan chocolat

Céleri sauce cocktail
Filet de colin sauce citron
Riz camarguais **BIO**
Compote pomme banane

Salade de pois chiches marocaine
Filet de colin sauce paprika
Purée aux 3 légumes
Flan vanille nappé caramel

Tomate en salade
Poisson meunière
Lentilles au jus
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Filet de colin sauce curry
Carottes fraîches **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé

Salade verte fraîche
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Fruit de saison

VENREDI

Taboulé **BIO** du chef
Dos de cabillaud sauce citron
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé

Carottes râpées **BIO** au citron
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Fruit de saison

Filet de colin sauce provençale
Ratatouille
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau au yaourt du chef

Coleslaw **BIO** du chef
Omelette nature
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

RECETTE ANTI-GASPIL'

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025 |

SCO V-lès-maguelone Végé - Déjeuner

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI

Betteraves en salade
Tortillas pomme de terre et oignons
Coquillettes
Fruits **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Boulettes de blé façon thaï
Semoule **BIO**
Crème à la vanille

Tomate Croc'sel
Sauce mexicaine végétarienne
Riz camarguais **BIO**
Flan chocolat

Pois chiches au cumin
Purée de pommes de terre
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Haricots rouges sauce tomate
Riz camarguais **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme fraise

Salade verte **BIO**
Rigolo au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé

Concombre en salade
Omelette
Pommes de terre persillées
Fruits **BIO** de saison

Galette de quinoa à la provençale
Macaronis **BIO**
Carré frais
Compote de fraises

MERCREDI

Salade de blé **BIO** à l'orientale
Pois chiches aux 4 épices
Poêlée de légumes
Flan chocolat

Céleri sauce cocktail
Omelette
Riz camarguais **BIO**
Compote pomme banane

Salade de pois chiches marocaine
Pavé fromager
Purée aux 3 légumes
Flan vanille nappé caramel

Tomate en salade
Aiguillettes panée de blé emmental
Lentilles au jus
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Aiguillettes panée blé emmental
Carottes fraîches **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé

Salade verte fraîche
Boulette de blé façon thaï
Semoule **BIO**
Fruit de saison

VENREDI

Taboulé **BIO** du chef
Quenelles sauce Aurore
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé

Carottes râpées **BIO** au citron
Nuggets végétal
Purée de pommes de terre
Fruit de saison

Galette végétale
Ratatouille
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau au yaourt du chef

Coleslaw **BIO** du chef
Omelette nature
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

