



MENUS '4 SAISONS' | DU 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 26 mai au 01 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Salade de pâtes
Colombo de porc
Courgettes persillées
Fruits **BIO** de saison



Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Tartare nature
Compote pomme framboise



Filet de colin sauce crème
Pâtes **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme abricot



MARDI

Salade verte **BIO**
Cheesburger
Pommes noisette et ketchup
Donuts



Gaspacho maison
Sauté de volaille aux 4 épice
Pommes de terre persillées
Carré frais **BIO**



Tomate Croc'sel
Pavé fromager
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**



Salade de haricots verts
Jambon blanc
Taboulé
Fruits **BIO** de saison



AMERICAIN

MERCREDI

Filet de lieu sauce aurore
Pâtes **BIO**
Velouté fruits mixé
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette
Curry de porc **
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré



Concombre en salade
Chipolatas *
Pâtes **BIO**
Compote de pommes



Céleri sauce cocktail
Boulettes de boeuf sauce tomate
Pommes de terre persillées
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Concombres sauce bulgare
Sauté de boeuf RAV aux olives
Courgettes au cumin
Beignet aux pommes



Betteraves en salade
Filet de colin sauce provençale
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO** au citron
Sauté de boeuf aux oignons (local)
Riz camarguais
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Calamars à la romaine et citron
Ratatouille du chef
Fruits **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Rôti de Porc Froid
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pommes



Salade verte **BIO**
Parmentier de légumes
Crème à la vanille



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 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

SCO V-lès-maguelone s/PORC - Déjeuner

Du 26 mai au 01 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Salade de pâtes
Colombo de volaille
Courgettes persillées
Fruits **BIO** de saison

Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Tartare nature
Compote pomme framboise

Filet de colin sauce crème
Pâtes **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme abricot

MARDI

Salade verte **BIO**
Cheesburger
Pommes noisette et ketchup
Donuts

AMERICAIN

Gaspacho maison
Sauté de volaille aux 4 épice
Pommes de terre persillées
Carré frais **BIO**

Tomate Croc'sel
Pavé fromager
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**

Salade de haricots verts
Jambon de volaille
Taboulé
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

Filet de lieu sauce aurore
Pâtes **BIO**
Velouté fruits mixé
Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Curry de volaille à l'indienne
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré

Concombre en salade
Saucisse de volaille
Pâtes **BIO**
Compote de pommes

Céleri sauce cocktail
Boulettes de boeuf sauce tomate
Pommes de terre persillées
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Concombres sauce bulgare
Sauté de boeuf RAV aux olives
Courgettes au cumin
Beignet aux pommes

Betteraves en salade
Filet de colin sauce provençale
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO** au citron
Sauté de boeuf aux oignons (local)
Riz camarguais
Clafoutis du chef aux cerises

EXPRESSION CERISE

VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Calamars à la romaine et citron
Ratatouille du chef
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Rôti de volaille froid
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pommes

Salade verte **BIO**
Parmentier de légumes
Crème à la vanille

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

SCO V-lès-maguelone S/VIANDE - Déjeuner

Du 26 mai au 01 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Salade de pâtes
Colombo de poisson
Courgettes persillées
Fruits **BIO** de saison

Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Tartare nature
Compote pomme framboise

Filet de colin sauce crème
Pâtes **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme abricot

MARDI

Salade verte **BIO**
Fishburger
Pommes noisette et ketchup
Donuts

Gaspacho maison
Filet de colin sauce 4 épices
Pommes de terre persillées
Carré frais **BIO**

Tomate Croc'sel
Pavé fromager
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**

Salade de haricots verts
Œuf dur mayonnaise
Taboulé
Fruits **BIO** de saison

AMERICAIN

MERCREDI

Filet de lieu sauce aurore
Pâtes **BIO**
Velouté fruits mixé
Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Filet de colin sauce curry
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré

Concombre en salade
Filet de lieu sauce oseille
Pâtes **BIO**
Compote de pommes

Céleri sauce cocktail
Filet de colin sauce tomate
Pommes de terre persillées
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Concombres sauce bulgare
Poisson meunière
Courgettes au cumin
Beignet aux pommes

Betteraves en salade
Filet de colin sauce provençale
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO** au citron
Filet de lieu sauce citron
Riz camarguais
Clafoutis du chef aux cerises

EXPRESSION CERISE

VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Calamars à la romaine et citron
Ratatouille du chef
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Œuf dur mayonnaise
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pommes

Salade verte **BIO**
Parmentier de légumes
Crème à la vanille

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

SCO V-lès-maguelone Végé - Déjeuner

Du 26 mai au 01 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Salade de pâtes
Blanquette de haricots blancs
Courgettes persillées
Fruits **BIO** de saison

Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Tartare nature
Compote pomme framboise

Boulettes de blé façon thaï
Pâtes **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme abricot

MARDI

Salade verte **BIO**
Pavé fromager + pain sésame
Pommes noisette et ketchup
Donuts

Gaspacho maison
Omelette
Pommes de terre persillées
Carré frais **BIO**

Tomate Croc'sel
Pavé fromager
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**

Salade de haricots verts
Oeuf dur mayonnaise
Taboulé
Fruits **BIO** de saison

AMERICAIN

MERCREDI

Boulettes tomate mozzarella
Pâtes **BIO**
Velouté fruits mixé
Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Pois chiches sauce curry
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré

Concombre en salade
Chakalaka végétal
Pâtes **BIO**
Compote de pommes

Céleri sauce cocktail
Boulettes végétariennes
Pommes de terre persillées
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Concombres sauce bulgare
Haricots rouges sauce tomate
Courgettes au cumin
Beignet aux pommes

Betteraves en salade
Omelette
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO** au citron
Pois chiches au cumin
Riz camarguais
Clafoutis du chef aux cerises

EXPRESSION CERISE

VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Aiguillettes panée de blé et emmental
Ratatouille du chef
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Oeuf dur mayonnaise
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pommes

Salade verte **BIO**
Parmentier de légumes
Crème à la vanille

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 !

