



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Pâté de volaille
Sauté de bœuf façon bourguignon
Ratatouille et riz camarguais
Yaourt **BIO** à la vanille



Crêpe au fromage
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Paupiette de veau au jus
Pommes de terre persillées
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit



Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Compote de pomme cassis



MERCREDI

Friand au fromage
Sauté de volaille aux 4 épices
Purée de carottes et pommes de terre
Flan vanille nappé caramel



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Crème au Caramel



JEUDI

Radis croc'sel
Raviolis aux légumes (stock tampon)
Gâteau au yaourt du chef



Calamars à la romaine et citron
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Tomate à la Ciboulette
Poisson meunière
Farfalles
Fruits **BIO** de saison



Saucisse de Strasbourg
Chips
Petit Filou tubes
Fruit de saison
Pain hot dog + Ketchup

VACANCES

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





MENUS '4 SAISONS' | DU 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

SCO V-lès-maguelone s/PORC - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Pâté de volaille
Sauté de bœuf façon bourguignon
Ratatouille et riz camarguais
Yaourt **BIO** à la vanille



Crêpe au fromage
Rôti de Volaille au Jus
Haricots verts persillés
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Paupiette de veau au jus
Pommes de terre persillées
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit



Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Compote de pomme cassis



MERCREDI

Friand au fromage
Sauté de volaille aux 4 épice
Purée de carottes et pommes de terre
Flan vanille nappé caramel



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Crème au Caramel



JEUDI

Radis croc'sel
Raviolis aux légumes (stock tampon)
Gâteau au yaourt du chef



Calamars à la romaine et citron
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Tomate à la Ciboulette
Poisson meunière
Farfalles
Fruits **BIO** de saison



Saucisse Knack de volaille
Chips
Petit Filou tubes
Fruit de saison
Pain hot dog + Ketchup

VACANCES

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

SCO V-lès-maguelone S/VIANDE - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Betteraves en salade
Filet de colin sauce provençale
Ratatouille et riz camarguais
Yaourt **BIO** à la vanille



Crêpe au fromage
Filet de lieu sauce crème
Haricots verts persillés
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Filet de colin sauce citron
Pommes de terre persillées
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit



Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Compote de pomme cassis



MERCREDI

Friand au fromage
Filet de colin sauce 4 épices
Purée de carottes et pommes de terre
Flan vanille nappé caramel



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Crème au Caramel



JEUDI

Radis croc'sel
Raviolis aux légumes (stock tampon)
Gâteau au yaourt du chef



Calamars à la romaine et citron
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Tomate à la Ciboulette
Poisson meunière
Farfalles
Fruits **BIO** de saison



Saucisse végétale
Chips
Petit Filou tubes
Fruit de saison
Pain hot dog + Ketchup

VACANCES

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





MENUS '4 SAISONS' | DU 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

SCO V-lès-maguelone Végé - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Pâté de volaille
Galette végétale
Ratatouille et riz camarguais
Yaourt **BIO** à la vanille



Crêpe au fromage
Pois chiches sauce forestière
Haricots verts persillés
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Aiguillettes panée de blé et emmental
Pommes de terre persillées
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit



Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Compote de pomme cassis



MERCREDI

Friand au fromage
Crique au cantal
Purée de carottes et pommes de terre
Flan vanille nappé caramel



Concombre **BIO** en salade
Pavé fromager
Pommes de terre persillées
Crème au Caramel



JEUDI

Radis croc'sel
Raviolis aux légumes (stock tampon)
Gâteau au yaourt du chef



Galette quinoa provençale
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENREDI

Tomate à la Ciboulette
Haricots rouges sauce tomate
Farfalles
Fruits **BIO** de saison



Saucisse Végétale
Chips
Petit Filou tubes
Fruit de saison
Pain hot dog + Ketchup

VACANCES

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

