



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Tortellini épinards sauce tomate
Petit suisse aromatisé



Melon
Jambon blanc
Purée de pommes de terre **BIO**
Mousse au chocolat



Salade de pâtes **BIO**
Filet de colin sauce curry
Carottes fraîches persillées
Fruit de saison



Salade de brocolis vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Compote de fraises



MARDI

Tomate Croc'sel
Paupiette de veau aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Compote de pommes



Oeuf dur mayonnaise
Tajine de pois chiches aux légumes
Semoule **BIO**
Fruit de saison



Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille en sauce)
Riz camarguais épicé **BIO**
Le pastel de tres leche



Cordon bleu
Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé
Fruits **BIO** de saison



FÊTE DES MONTGOLFIERES

MERCREDI

Salade verte **BIO**
Sauté de volaille au curry
Haricots beurre persillés
Gâteau aux amandes et coco



Poisson pané et citron
Macaronis **BIO**
Vache picon
Compote pomme banane



Taboulé **BIO** du chef
Rôti de porc sauce forestière
Piperade
Flan vanille nappé caramel



Jambon blanc
Polenta
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de porc au jus
Poêlée de légumes
Fruit de saison



Concombre en salade
Merguez à l'orientale
Lentilles **BIO**
Gâteau au chocolat du chef



Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Sauté de bœuf façon bourguignon
Choux fleurs persillés
Bûchette mélangée



Carottes râpées vinaigrette
Pavé fromager
Pâtes **BIO**
Flan vanille



VENDREDI

Macédoine Mayonnaise
Filet de lieu sauce ciboulette
Boulghour **BIO**
Coulommiers



Salade mexicaine **BIO**
Colombo de volaille label rouge
Courgettes persillées
Lou mirabel



Lentille **BIO** en salade
Crique à l'emmental
Ratatouille du chef
Compote de pommes



Filet de poisson sauce basquaise
Duo de légumes (carottes, salsifis)
Vache qui rit **BIO**
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 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

SCO V-lès-maguelone s/PORC - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Tortellini épinards sauce tomate
Petit suisse aromatisé



Melon
Jambon de volaille
Purée de pommes de terre **BIO**
Mousse au chocolat



Salade de pâtes **BIO**
Filet de colin sauce curry
Carottes fraîches persillées
Fruit de saison



Salade de brocolis vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Compote de fraises



MARDI

Tomate Croc'sel
Paupiette de veau aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Compote de pommes



Oeuf dur mayonnaise
Tajine de pois chiches aux légumes
Semoule **BIO**
Fruit de saison



Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille en sauce)
Riz camarguais épicé **BIO**
Le pastel de tres leche



Cordon bleu
Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé
Fruits **BIO** de saison



FÊTE DES MONTGOLFIERES

MERCREDI

Salade verte **BIO**
Sauté de volaille au curry
Haricots beurre persillés
Gâteau aux amandes et coco



Poisson pané et citron
Macaronis **BIO**
Vache picon
Compote pomme banane



Taboulé **BIO** du chef
Rôti de volaille sauce forestière
Piperade
Flan vanille nappé caramel



Jambon de volaille
Polenta
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de volaille au jus
Poêlée de légumes
Fruit de saison



Concombre en salade
Merguez à l'orientale
Lentilles **BIO**
Gâteau au chocolat du chef



Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Sauté de bœuf façon bourguignon
Choux fleurs persillés
Bûchette mélangée



Carottes râpées vinaigrette
Pavé fromager
Pâtes **BIO**
Flan vanille



VENDREDI

Macédoine Mayonnaise
Filet de lieu sauce ciboulette
Boulghour **BIO**
Coulommiers



Salade mexicaine **BIO**
Colombo de volaille label rouge
Courgettes persillées
Lou mirabel



Lentille **BIO** en salade
Crique à l'emmental
Ratatouille du chef
Compote de pommes



Filet de poisson sauce basquaise
Duo de légumes (carottes, salsifis)
Vache qui rit **BIO**
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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

SCO V-lès-maguelone S/VIANDE - Déjeuner

| | Du 01 sept. au 07 sept. | Du 08 sept. au 14 sept. | Du 15 sept. au 21 sept. | Du 22 sept. au 28 sept. |
|----------|---|---|---|---|
| LUNDI | <p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Tortellini épinards sauce tomate</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> | <p>Melon</p> <p>Filet de colin sauce crème</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Carottes fraîches persillées</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de brocolis vinaigrette</p> <p>Tajine de pois chiches aux légumes</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Compote de fraises</p> |
| MARDI | <p>Tomate Croc'sel</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz camarguais BIO</p> <p>Compote de pommes</p> | <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Tajine de pois chiches aux légumes</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)</p> <p>Sauce mexicaine végétarienne</p> <p>Riz camarguais épicé BIO</p> <p>Le pastel de tres leche</p> <p>FÊTE DES MONTGOLFIERES</p> | <p>Colombo de poisson</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruits BIO de saison</p> |
| MERCREDI | <p>Salade verte BIO</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Gâteau aux amandes et coco</p> | <p>Poisson pané et citron</p> <p>Macaronis BIO</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote pomme banane</p> | <p>Taboulé BIO du chef</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Piperade</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> | <p>Aiguillettes panée de blé et emmental</p> <p>Polenta</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruits BIO de saison</p> |
| JEUDI | <p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Croq veggie à la tomate</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Concombre en salade</p> <p>Omelette nature</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p> | <p>Salade de pois chiches BIO à la marocaine</p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Choux fleurs persillés</p> <p>Bûchette mélangée</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Flan vanille</p> |
| VENDREDI | <p>Macédoine Mayonnaise</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Boulghour BIO</p> <p>Coulommiers</p> | <p>Salade mexicaine BIO</p> <p>Filet de lieu sauce citron</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Lou mirabel</p> | <p>Lentille BIO en salade</p> <p>Crique à l'emmental</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Compote de pommes</p> | <p>Filet de poisson sauce basquaise</p> <p>Duo de légumes (carottes, salsifis)</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Gâteau du chef framboise et speculoos</p> |

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 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

SCO V-lès-maguelone Végé - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Tortellini épinards sauce tomate
Petit suisse aromatisé



Melon
Boulettes tomate mozzarella
Purée de pommes de terre **BIO**
Mousse au chocolat



Salade de pâtes **BIO**
Picoussel sauce tomate
Carottes fraîches persillées
Fruit de saison



Salade de brocolis vinaigrette
Tajine de pois chiches aux légumes
Semoule **BIO**
Compote de fraises



MARDI

Tomate Croc'sel
Omelette **BIO** aux fines herbes
Riz camarguais **BIO**
Compote de pommes



Oeuf dur mayonnaise
Tajine de pois chiches aux légumes
Semoule **BIO**
Fruit de saison



Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
Sauce mexicaine végétarienne
Riz camarguais épicé **BIO**
Le pastel de tres leche



Dahl de lentilles (PP)
Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé
Fruits **BIO** de saison



FÊTE DES MONTGOLFIERES

MERCREDI

Salade verte **BIO**
Pois chiches sauce curry (PG)
Haricots beurre persillés
Gâteau aux amandes et coco



Haricots blancs à la tomate
Macaronis **BIO**
Vache picon
Compote pomme banane



Taboulé **BIO** du chef
Flageolets aux champignons
Piperade
Flan vanille nappé caramel



Aiguillettes panée de blé et emmental
Polenta
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Crog veggie à la tomate
Poêlée de légumes
Fruit de saison



Concombre en salade
Omelette **BIO** du chef
Lentilles **BIO**
Gâteau au chocolat du chef



Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Pavé fromager
Choux fleurs persillés
Bûchette mélangée



Carottes râpées vinaigrette
Pavé fromager
Pâtes **BIO**
Flan vanille



VENREDI

Macédoine Mayonnaise
Lentilles à la tomate
Boulghour **BIO**
Coulommiers



Salade mexicaine **BIO**
Nuggets végétal
Courgettes persillées
Lou mirabel



Lentille **BIO** en salade
Crique à l'emmental
Ratatouille du chef
Compote de pommes



Omelette **BIO** aux oignons
Duo de légumes (carottes, salsifs)
Vache qui rit **BIO**
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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS