



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de chou fleur vinaigrette  
Colombo de porc  
Purée de pommes de terre  
Compote de pommes **BIO**



Tomate Croc'sel  
Tortellini ricotta épinards  
Yaourt nature

Carottes râpées et ingrédient mystère  
Boulettes d'agneau au jus  
Semoule **BIO**  
Compote incognipots HVE

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de saison  
Calamars à la romaine  
Riz camarguais **BIO**  
Tomme blanche



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de colin sauce crème  
Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates)  
Flan chocolat



Salade de lentilles et son aliment mystère  
Sauté de boeuf sauce mystère  
Fondue de poireaux  
Fruits **BIO** de saison

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage  
Sauté de boeuf aux oignons (local)  
Brocolis persillés  
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Boulettes de boeuf sauce tomate  
Riz camarguais **BIO**  
Compote de poires



Potage de légumes et son aliment mystère  
Sauté de porc sauce miel et sésame  
Riz camarguais **BIO**  
Compote de pommes et saveur mystère du chef

SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Omelette nature  
Ratatouille fraîche / Penne  
Coulommiers  
Flan vanille nappé caramel



Saucisse de Lozère \*  
Lentilles **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef  
Fromage goût mystère

SEMAINE DU GOÛT

VENREDI

Paupiette de veau au jus  
Jardinière de légumes  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef aux pommes



Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de volaille au curry  
Haricots verts persillés  
Gâteau du chef au yaourt



Filet de lieu sauce citron  
Poêlée de légumes  
Yaourt aromatisé saveur mystère  
Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

SCO V-lès-maguelone Végé - Déjeuner

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	Salade de choux fleur vinaigrette Chakalaka végétal du chef Purée de pommes de terre Compote de pommes <b>BIO</b>	Tomate Croc'sel Tortellini ricotta épinards Yaourt nature	Carottes râpées et ingrédient mystère Boulettes de blé façon thaï Semoule <b>BIO</b> Compote incognipots HVE
MARDI	Salade de saison Sauce mexicaine végétarienne Riz camarguais <b>BIO</b> Tomme blanche	Taboulé <b>BIO</b> du chef Pavé fromager Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates) Flan chocolat	Salade de lentilles et son aliment mystère Haricots rouges et sauce mystère Fondue de poireaux Fruits <b>BIO</b> de saison
MERCREDI	Friand au fromage Galette végétale Brocolis persillés Fruits <b>BIO</b> de saison	Carottes râpées vinaigrette Boulettes tomate mozzarella Riz camarguais <b>BIO</b> Compote de poires	Potage de légumes et son aliment mystère Omelette <b>BIO</b> du chef Riz camarguais <b>BIO</b> Compote de pommes et saveur mystère du chef
JEUDI	Omelette <b>BIO</b> du chef Ratatouille fraîche / Penne Coulommiers Flan vanille nappé caramel	Saucisse végétale Lentilles <b>BIO</b> Yaourt aromatisé Fruit de saison	Céleri râpé frais <b>BIO</b> rémoulade Gratin de pâtes béchamel mystère du chef Fromage goût mystère
VENREDI	Pois chiches à la tomate Jardinière de légumes Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau du chef aux pommes	Salade de pâtes <b>BIO</b> Aiguillettes panée de blé et emmental Haricots verts persillés Gâteau du chef au yaourt	Tortillas pomme de terre et oignons Poêlée de légumes Yaourt aromatisé saveur mystère Gâteau chocolat et son aliment mystère

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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

SCO V-lès-maguelone s/PORC - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de chou fleur vinaigrette  
Colombo de volaille  
Purée de pommes de terre  
Compote de pommes **BIO**



Tomate Croc'sel  
Tortellini ricotta épinards  
Yaourt nature

Carottes râpées et ingrédients mystère  
Boulettes d'agneau au jus  
Semoule **BIO**  
Compote incognipots HVE



SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de saison  
Calamars à la romaine  
Riz camarguais **BIO**  
Tomme blanche



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de colin sauce crème  
Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates)  
Flan chocolat



Salade de lentilles et son aliment mystère  
Sauté de boeuf et sauce mystère  
Fondue de poireaux  
Fruits **BIO** de saison



SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage  
Sauté de boeuf aux oignons (local)  
Brocolis persillés  
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Boulettes de boeuf sauce tomate  
Riz camarguais **BIO**  
Compote de poires



Potage de légumes et son aliment mystère  
Sauté de Volaille au Miel  
Riz camarguais **BIO**



Compote de pommes et saveur mystère du chef

SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Omelette nature  
Ratatouille fraîche / Penne  
Coulommiers  
Flan vanille nappé caramel



Saucisse de volaille  
Lentilles **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef  
Fromage goût mystère



SEMAINE DU GOÛT

VENREDI

Paupiette de veau au jus  
Jardinière de légumes  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef aux pommes



Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de volaille au curry  
Haricots verts persillés  
Gâteau du chef au yaourt



Filet de lieu sauce citron  
Poêlée de légumes  
Yaourt aromatisé et saveur mystère



Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

SCO V-lès-maguelone S/VIANDE - Déjeuner

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	Salade de chou fleur vinaigrette Filet de colin sauce ciboulette Purée de pommes de terre Compote de pommes <b>BIO</b>	Tomate Croc'sel Tortellini ricotta épinards Yaourt nature	Carottes râpées et ingrédient mystère Boulettes de blé façon thaï Semoule <b>BIO</b> Compote incognipots HVE <small>SEMAINE DU GOÛT</small>
MARDI	Salade de saison Calamars à la romaine Riz camarguais <b>BIO</b> Tomme blanche	Taboulé <b>BIO</b> du chef Filet de colin sauce crème Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates) Flan chocolat	Salade de lentilles et son aliment mystère Haricots rouges sauce mystère Fondue de poireaux Fruits <b>BIO</b> de saison <small>SEMAINE DU GOÛT</small>
MERCREDI	Friand au fromage Galette végétale Brocolis persillés Fruits <b>BIO</b> de saison	Carottes râpées vinaigrette Boulettes tomate mozzarella Riz camarguais <b>BIO</b> Compote de poires	Potage de légumes et son aliment mystère Filet de poisson sauce aigre douce Riz camarguais <b>BIO</b> Compote de pommes saveur mystère du chef <small>SEMAINE DU GOÛT</small>
JEUDI	Omelette nature Ratatouille fraîche / Penne Coulommiers Flan vanille nappé caramel	Saucisse végétale Lentilles <b>BIO</b> Yaourt aromatisé Fruit de saison	Céleri râpé frais <b>BIO</b> rémoulade Gratin de pâtes béchamel mystère du chef Fromage goût mystère <small>SEMAINE DU GOÛT</small>
VENDREDI	Filet de colin sauce julienne Jardinière de légumes Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau du chef aux pommes	Salade de pâtes <b>BIO</b> Aiguillettes panée de blé et emmental Haricots verts persillés Gâteau du chef au yaourt	Filet de lieu sauce citron Poêlée de légumes Yaourt aromatisé et saveur mystère Gâteau chocolat et son aliment mystère <small>SEMAINE DU GOÛT</small>

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 !

