

MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 05 janv. au 11 janv.

Du 12 janv. au 18 janv.

Du 19 janv. au 25 janv.

Du 26 janv. au 01 févr.

LUNDI

Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto
Chanteneige BIO
Fruits BIO de saison

Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Carré frais
Fruits BIO de saison

Salade de pois chiches au cumin
Chipolatas *
Purée de courges
Flan vanille nappé caramel

Salade de saison
Assortiment de charcuteries*
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de Pommes BIO

 RACLETTE

MARDI

Betteraves BIO en salade
Nugget's de volaille
Potatoes
Flan vanille

Salade de saison
Hachi Camarguais du chef
Camembert BIO

Salade de pâtes BIO
Crique au cantal
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature sucré

Friand au fromage
Cordon bleu
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature BIO

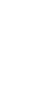
MERCREDI

Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Yaourt nature BIO
Royaume

Sauté de volaille LR sauce forestière
Coquillettes BIO
Petit suisse BIO aromatisé
Fruits BIO de saison

Sauce carbonara aux lardons *
Pommes de terre sautées
Fromage de montagne
Compote pomme vanille du chef

Salade de lentilles aux échalotes
Rôti de volaille au jus
Brocolis persillés
Mousse du chef à la noix de coco

JEUDI

Chou rouge frais BIO vinaigrette
Sauté de boeuf aux oignons (local)
Tortis BIO et râpé
Petit suisse BIO aromatisé

Salade de boulghour BIO
Tortillas pomme de terre et oignons
Carottes fraîches persillées
Coulommiers BIO

Sauté de bœuf façon bourguignon
Riz camarguais BIO
Chanteneige BIO
Fruits BIO de saison

Duo d'haricots en salade
Curry de pois chiches BIO, tomate et carottes
Sémoule BIO
Flan chocolat

VENDREDI

Céleri sauce cocktail
Filet de colin sauce citron
Choux fleurs persillés
Galette des Rois

Chou Blanc Mayonnaise
Boulettes d'agneau au curry
Sémoule BIO
Yaourt nature BIO

Salade coleslaw
Calamars à la romaine et citron
Gratin de navet frais BIO et Pommes de terre béchamel
Gâteau du chef au yaourt

Filet de poisson huile d'olives et citron
Pâtes BIO et Râpé
Yaourt BIO à la vanille
Fruits BIO de saison

 EPIPHANIE

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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



Ingédients :

- 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 2 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

SCO V-lès-maguelone Classique - Déjeuner

Du 02 fevr. au 08 fevr.

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

LUNDI

Crêpe au fromage
Epinards **BIO** à la crème
Yaourt nature **BIO**
Crêpe au sucre



CHANDELEUR

Betteraves en salade
Risotto de coquillettes **BIO** dès de volaille du chef
Fruits **BIO** de saison



INNOVATION

Chili con carne
Riz camarguais **BIO**
Coulommiers
Fruits **BIO** de saison



Escalope viennoise
Gratin de panais frais et pommes de terre
Carré frais
Compote de Pommes **BIO**



Carottes râpées au citron
Filet de lieu sauce curry
Semoule **BIO**
Vache qui rit **BIO**



Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Pavé fromager
Haricots verts persillés
Chanteneige **BIO**

Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage
Yaourt aromatisé
Fruits **BIO** de saison



INNOVATION

Lasagnes du chef
Camembert **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Sauté de volaille Label Rouge au caramel
Légumes façon wok
Yaourt nature **BIO**
Rocher au coco



CHINOIS

Salade coleslaw
Poisson pané et citron
Macaronis **BIO**
Compote de Pommes **BIO**

Sauté de porc aux herbes de Provence (local)
Semoule **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison



Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
Feijão com arroz
Bolo de fuba du chef

Salade de saison
Sauté de bœuf façon bourguignon
Boulghour **BIO**
Brie



CARNAVAL DE RIO

Céleri rémoulade
Paupiette de veau au jus
Gratin de poireaux et pommes de terre
Crème à la vanille

Chou Blanc Mayonnaise
Blanquette de poisson
Pommes vapeur
Crème dessert **BIO**



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



Ingédients :

- Épluchures 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

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS