

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

SCO V-lès-maguelone s/PORC - 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
Saucisse de volaille
Purée de courges
Flan vanille nappé caramel

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

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 volaille
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 de volaille
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

EPIPHANIE

JEUDI

Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Sauté de bœuf aux oignons (local)
Tortils **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
Semoule **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
Semoule **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

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 2 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

SCO V-lès-maguelone s/PORC - Déjeuner

Du 02 févr. au 08 févr.

Du 09 févr. au 15 févr.

Du 16 févr. au 22 févr.

LUNDI

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



CHANDELEUR

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



MARDI

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



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

MERCREDI

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



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



Emincé de volaille aux herbes
Semoule **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

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



Salpicão (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

VENDREDI

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



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



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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS