



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

SCO Loriol menu s/viande - Déjeuner

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	<p>Macédoine mayonnaise Cappelletti ricotta épinards sauce crème Fromage fondu le carré Purée de pommes bananes BIO *</p>	<p>Salade de haricots verts Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits BIO de saison</p>	<p>Betteraves en salade Roulé au fromage Petits pois au jus Fromage fondu le carré Purée de pommes abricots BIO *</p>	<p>Melon Filet de poisson meunière Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Gâteau basque</p>
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale Tortillas pomme de terre et oignons Chou fleur BIO béchamel Edam Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO Rougail de poisson Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade iceberg Lasagnes de légumes Yaourt nature Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade verte Ravioli aux légumes Chanteneige BIO Crème au caramel</p>
MERCREDI	<p>Betteraves BIO en salade Filet de lieu sauce ciboulette Semoule BIO Brie Flan chocolat</p>	<p>Tomates fraîches BIO rondelle Pavé fromager Courgettes persillées Yaourt aromatisé Eclair à la vanille</p>	<p>Carottes râpées BIO Poisson pané Pommes noisettes Coulommiers Flan vanille</p>	<p>Concombre vinaigrette Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Bûchette mélangée Fruit</p>
JEUDI	<p>Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches BIO persillées Yaourt aux fruits Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette Filet de colin sauce provençale Pommes campagnardes Camembert BIO Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé BIO Filet de colin sauce curry Haricots beurre à l'ail Yaourt BIO à la vanille Fruit</p>	
VENDREDI	<p>Radis nature Nuggets végétal Pommes noisettes Fromage blanc nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger Beurre</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 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

SCO Lorient menu s/viande - Déjeuner

	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI	<p>Carottes râpées BIO 🇫🇷 🌱</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>P'tit cottenin nature</p> <p>Compote pomme abricot 🌱</p>		<p>Tomates fraîches BIO rondelle 🇫🇷 🌱</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de Haricots Beurre et Maïs</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres frais à la ciboulette 🇫🇷</p> <p>Poisson pané 🌱</p> <p>Printanière de légumes 🇫🇷</p> <p>Fromage frais fondu croclait</p> <p>Beignet aux pommes</p>
MARDI	<p>Radis nature 🌱</p> <p>Poisson pané 🌱</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Vache qui rit BIO 🌱</p> <p>Flan vanille</p> <p>Beurre</p>	<p>Salade de lentilles BIO 🇫🇷 🌱</p> <p>Crique au cantal</p> <p>Piperade 🌱</p> <p>Yaourt nature BIO 🌱</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte BIO 🌱</p> <p>Filet de poisson sauce ensoleillée 🇫🇷 🌱</p> <p>Semoule BIO 🇫🇷 🌱</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Gaspacho 🇫🇷</p> <p>Pizza fraîche recette grecque</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	<p>Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) 🇫🇷</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Carottes persillées 🇫🇷 🌱</p> <p>Bûche du pilat 🇫🇷</p> <p>Fruits BIO de saison 🌱</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Filet de colin sauce curry 🇫🇷 🌱</p> <p>Purée de pommes de terre BIO 🇫🇷 🌱</p> <p>Gouda</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Melon</p> <p>Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco 🇫🇷</p> <p>Coquillettes BIO 🇫🇷 🌱</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes BIO 🌱</p>	<p>Carottes râpées BIO 🇫🇷 🌱</p> <p>Filet de colin sauce curry 🇫🇷 🌱</p> <p>Epinards hachés à la crème 🇫🇷</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau du chef au citron 🇫🇷</p>
JEUDI	<p>Salade de pommes de terre 🇫🇷</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt à la Vanille RA</p> <p>Cake au Daim du chef 🇫🇷</p>	<p>Pastèque</p> <p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>Chanteneige BIO 🌱</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches à l'italienne 🇫🇷</p> <p>Quenelles BIO à la sauce tomate 🇫🇷 🌱</p> <p>Ratatouille 🇫🇷 🌱</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit 🇫🇷</p>	<p>Salade de pâtes BIO 🇫🇷 🌱</p> <p>Boulettes de blé façon thaï</p> <p>Courgettes fraîches à la béchamel 🇫🇷</p> <p>Camembert BIO 🌱</p> <p>Compote de pêches 🌱</p>
VENDREDI	<p>Tomates fraîches BIO rondelle 🇫🇷 🌱</p> <p>Chili sin carne 🇫🇷</p> <p>Riz BIO 🇫🇷</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit 🇫🇷</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de poisson froid mayonnaise 🇫🇷 🌱</p> <p>Salade de pâtes BIO (accompagnement) 🇫🇷 🌱</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>Mayonnaise (flacon)</p>	<p>Coleslaw BIO du chef 🇫🇷 🌱</p> <p>Fishburger</p> <p>Frites</p> <p>Vache picon</p> <p>Brownies du chef 🇫🇷</p>	<p>Taboulé BIO 🇫🇷 🌱</p> <p>Filet de poisson sauce tomate basilic 🇫🇷 🌱</p> <p>Haricots verts persillés 🇫🇷</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit 🇫🇷</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 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |




SCO Loriol menu s/viande - Déjeuner








Du 15 juin au 21 juin





Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.






LUNDI






Carottes râpées **BIO**  
Galette lentilles boulghour et légumes 
Pommes boulangères
Fromage fondu le carré
Crème à la vanille







Tomate **BIO** à la croque  
Bolognaise végétale **BIO**  
Purée de pommes de terre 
Yaourt à la Vanille RA 
Fruit 

Salade iceberg 
Moules à la crème 
Frites 
Emmental **BIO** 
Compote

MARDI






Maïs en salade 
Filet de poisson meunière 
Brocolis à la béchamel 
Edam 
Fruits **BIO** de saison 







Pastèque 
Croque fromage exquis (végétarien) 
Macédoine vinaigrette 
Tartare ail et fines herbes 
Tarte au flan 





Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine  
Tortillas pomme de terre et oignons 
Haricots verts 
Saint paulin **BIO** 
Fruits **BIO** de saison 

MERCREDI








JEUDI








Radis nature 
Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage 
Yaourt nature **BIO** 
Fruit 
Beurre 

Salade verte **BIO** 
Thon 
Pommes de terre en salade 
Saint nectaire AOP 
Flan vanille nappé caramel 
Mayonnaise (flacon) 

Betteraves en salade 
Ravioli aux légumes 
Vache qui rit **BIO** 
Flan chocolat 

VENREDI

Melon 
Oeufs durs 
Salade de pâtes **BIO** (accompagnement)  
Fromage blanc aromatisé 
Crêpe fraîche sucrée 
Mayonnaise (flacon) 

Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)  
Pois chiches et légumes couscous 
Semoule **BIO**  
Petit suisse sucré 
Gâteau orange et cannelle du chef 

pique-nique

 FÊTE DES ROSES

 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 :

- 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