



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

SCO Loriol - 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 <b>BIO</b></p>	<p>Salade de haricots verts Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Betteraves en salade Roulé au fromage Petits pois au jus Fromage fondu le carré Purée de pommes abricots <b>BIO</b></p>	<p>Melon Filet de poisson meunière Epinards hachés <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau basque</p>
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet au thym Chou fleur <b>BIO</b> béchamel Edam Fruit</p>	<p>Carottes râpées <b>BIO</b> Chipolatas au jus Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes <b>BIO</b></p>	<p>Salade iceberg Lasagnes bolognaise Yaourt nature Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Salade verte Hachis parmentier Chanteneige <b>BIO</b> Crème au caramel</p>
MERCREDI	<p>Betteraves <b>BIO</b> en salade Boulettes de bœuf au jus Semoule <b>BIO</b> Brie Flan chocolat</p>	<p>Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Paupiette de veau au jus Courgettes persillées Yaourt aromatisé Eclair à la vanille</p>	<p>Carottes râpées <b>BIO</b> Nugget's de volaille 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 <b>BIO</b> Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Yaourt aux fruits Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Pommes campagnardes Camembert <b>BIO</b> Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé <b>BIO</b> Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre à l'ail Yaourt <b>BIO</b> à la vanille Fruit</p>	
VENDREDI	<p>Radis nature Cordon bleu 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 Loriol - 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	Carottes râpées <b>BIO</b> Lasagnes de légumes P'tit cottentin nature Compote pomme abricot		Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Jambon de volaille Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc nature Fruit	Concombres frais à la ciboulette Cordon bleu Printanière de légumes Fromage frais fondu croclait Beignet aux pommes
MARDI	Radis nature Escalope viennoise Pommes paillasson Vache qui rit <b>BIO</b> Flan vanille Beurre	Salade de lentilles <b>BIO</b> Crique au cantal Piperade Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit	Salade verte <b>BIO</b> Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule <b>BIO</b> Mimolette Flan vanille nappé caramel	Gaspacho Pizza fraîche recette grecque Pommes de terre en salade Yaourt aromatisé Fruit
MERCREDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Aiguillettes de poulet au thym Carottes persillées Bûche du pilat Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade iceberg Chipolatas au jus Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Gouda Barre bretonne	Melon Chickenwings Coquillettes <b>BIO</b> Coulommiers Compote de pommes <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Carry de porc * Epinards hachés à la crème Petit suisse sucré Gâteau du chef au citron
JEUDI	Salade de pommes de terre Calamars à la romaine Petits pois au jus Yaourt à la Vanille RA Cake au Daim du chef	Pastèque Cannellonis à la tomate Chanteneige <b>BIO</b> Crème dessert chocolat	Salade de pois chiches à l'italienne Quenelles <b>BIO</b> à la sauce tomate Ratatouille Cantal AOP Fruit	Salade de pâtes <b>BIO</b> Sauté de boeuf aux oignons Courgettes fraîches à la béchamel Camembert <b>BIO</b> Compote de pêches
VENDREDI	Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Chili sin carne Riz <b>BIO</b> Tomme blanche Fruit	Terrine de campagne * Filet de poisson froid mayonnaise Salade de pâtes <b>BIO</b> (accompagnement) Yaourt aromatisé Fruit	Coleslaw <b>BIO</b> du chef Cheesburger Frites Vache picon Brownies du chef	Taboulé <b>BIO</b> Filet de poisson sauce tomate basilic Haricots verts persillés Saint paulin Fruit

#### 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 - Déjeuner

Du 15 juin au 21 juin

Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Carottes râpées **BIO**  
Nugget's de volaille  
Pommes boulangères  
Fromage fondu le carré  
Crème à la vanille



Tomate **BIO** à la croque  
Hachis parmentier du chef  
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  
Aiguillettes de poulet sauce curry  
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  
Rôti de volaille froid (français)  
Salade de pâtes **BIO** (accompagnement)  
Fromage blanc aromatisé  
Crêpe fraîche sucrée  
Ketchup (dosette)



Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)  
Poulet, citron confit et olives  
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