



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025 |

BZ - SCO Servian - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Velouté de légumes du chef
Tortellini ricotta épinards
Compote de pommes **BIO**

Velouté de légumes du chef
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Fruit de saison

Cordon bleu
Purée de courges
Plateau de fromages
Flan vanille nappé caramel

Carottes râpées vinaigrette
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes **BIO**

● RACLETTE

MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Nugget's de volaille
Frites
Flan vanille

Salade de saison
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais **BIO**
Flan chocolat

Salade de pâtes **BIO**
Nuggets végétal
Epinards **BIO** à la crème
Yaourt nature sucré

Nems aux légumes (HO)
Sauté de Volaille au Caramel
Légumes façon wok
Mousse du chef à la noix de coco

● NOUVEL AN CHINOIS

MERCREDI

Macédoine mayonnaise
Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Royaume

Chou chinois en salade
Sauté de volaille sauce forestière
Coquillettes **BIO**
Petit suisse aromatisé

Velouté de légumes du chef
Sauce carbonara aux lardons *
Pommes de terre sautées
Fromage de montagne
Fruit **BIO** de saison

Salade de lentilles aux échalotes
Steack haché au jus
Brocolis persillés
Tomme de Lozère

👑 EPIPHANIE

👑 TARTIFLETTE

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf aux oignons
Tortis **BIO** et râpé
Fruit de saison

Boulghour en salade
Omelette **BIO** du chef
Carottes fraîches persillées
Coulommiers

Betteraves en salade
Sauté de boeuf bourguignon
Riz camarguais **BIO**
Compote pomme banane

Velouté de légumes du chef
Boulettes de blé façon thaï
Semoule
Fruit **BIO** de saison

VENDREDI

Filet de colin sauce citron
Choux fleurs persillés
Lou mirabel
Galette des Rois

Velouté de légumes du chef
Boulettes d'agneau au curry
Semoule **BIO**
Gâteau du chef aux myrtilles

Coleslaw **BIO** du chef
Filet de poisson huile d'olives et citron
Pommes de terre persillées
Eclair au chocolat

Chou blanc **BIO** en salade
Calamars à la romaine et citron
Penne **BIO** et râpé
Fromage les Fripons

👑 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 !





Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

LUNDI

Crêpe au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature sucré
Crêpe au sucre



Paupiette de veau au jus
Lentilles au jus
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Fruit de saison



Cubes de poisson blanc aux 3 céréales
Coquillettes **BIO**
Emmental
Crème à la vanille



MERCREDI

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



Salade coleslaw
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule **BIO**
Mimolette



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Nugget's de volaille
Pommes de terre persillées
Compote de pommes **BIO**



Velouté de légumes du chef
Stifado de boeuf
Gratin de poireaux et pommes de terre
Fruit de saison



VENDREDI

Carottes râpées **BIO** au citron
Filet de lieu sauce curry
Semoule
Liégeois au chocolat



Boulettes tomate mozzarella
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



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 !

