



MENUS '4 SAISONS' | DU 03 MARS 2025 AU 30 MARS 2025

BZ - SCO Servian - Déjeuner

Du 03 mars au 09 mars

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

LUNDI

Velouté de légumes du chef
Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé
Yaourt nature **BIO**

Boulettes d'agneau au jus
Semoule
Gouda
Fruit **BIO** de saison

Friand au fromage
Sauté de boeuf aux oignons
Carottes fraîches persillées
Fruit **BIO** de saison

Macédoine mayonnaise
Sauté de porc forestier*
Riz camarguais **BIO**
Flan chocolat

MARDI

Salade verte **BIO**
Paupiette de veau au jus
Purée de pommes de terre
Tomme des Pyrénées

Poisson pané et citron
Pommes de terre persillées
Brie
Compote de poires **BIO**

Velouté de légumes du chef
Filet de colin sauce citron
Blé **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé

Céleri sauce cocktail
Croq veggie à la tomate
Macaronis **BIO**
Vache picon

MERCREDI

Céleri rémoulade
Saucisse de Lozère*
Lentilles au jus
Compote de pommes **BIO**

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Boulghour
Yaourt nature

Emincé de volaille marengo
Poêlée de haricots verts et champignons
Petit Moulé Nature
Gâteau du chef aux pommes

Steack haché au jus
Purée de pommes de terre
Velouté fruits mixé
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Crêpe au fromage
Sauté de volaille marengo
Duo de haricots beurre et verts
Fruit **BIO** de saison

Salade de saison
Sauce bolognaise
Riz Tex Mex
Crème au Caramel
Galette tortilla de blé

Salade de pâtes **BIO**
Nugget's de volaille
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Flan vanille

Cordon bleu
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux chocolat du chef

TEX MEX

EXPRESSION HARICOT

VENDREDI

Coleslaw **BIO** du chef
Seiches à l'armoricaine
Riz camarguais
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

Pavé fromager
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Yaourt aromatisé
Beignet aux pommes

Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Plateau de fromages
Compote de pommes

Salade de lentilles aux échalotes
Dos de cabillaud sauce citron
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fruit de saison

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 !





BZ - SCO Servian - Déjeuner

Du 31 mars au 06 avr.

Du 07 avr. au 13 avr.

LUNDI

Maïs en salade
Poisson meunière
Poêlée de légumes
Vache qui rit **BIO**



Taboulé
Paupiette de veau sauce forestière
Choux fleurs persillés
Yaourt nature **BIO**



MARDI

Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Betteraves **BIO** en salade
Omelette **BIO** du chef
Macaroni
Tomme de Lozère



MERCREDI

Salade de pépinettes
Emincé de volaille à la crème
Courgettes persillées
Choux vanille



Salade d'haricots beurre
Sauté de porc aux herbes de provence
Purée de pommes de terre **BIO**
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Sauté de boeuf à l'ancienne
Semoule
Brie
Fruit **BIO** de saison



Stifado de boeuf
Riz camarguais
Coulommiers
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de saison
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO**
Flan chocolat



Carottes râpées **BIO**
Filet de colin sauce ciboulette
Blé
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



PAQUES

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 !

