



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025 |

BZ - SCO Servian - Déjeuner

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI

Omelette du chef
Coquillettes
Lou mirabel
Fruits **BIO** de saison



Macédoine Mayonnaise
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Crème à la vanille



Tomate Croc'sel
Sauce mexicaine végétarienne
Riz camarguais **BIO**
Flan chocolat



Boulettes de bœuf au jus
Purée de pommes de terre
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade coleslaw
Stifado de boeuf
Riz camarguais **BIO**
Compote pomme fraise



Salade verte **BIO**
Rigolo au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé



Filet de colin sauce crème
Pommes de terre persillées
Emmental
Fruits **BIO** de saison



Sauté de volaille à la crème
Macaronis **BIO**
Brie
Compote de fraises



MERCREDI

Salade de blé **BIO** à l'orientale
Sauté de volaille aux 4 épices
Poêlée de légumes
Flan chocolat



Céleri sauce cocktail
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais **BIO**
Gouda



Salade de pois chiches marocaine
Sauté de volaille au paprika
Blé **BIO**
Flan vanille nappé caramel



Tomate en salade
Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de bœuf aux olives
Carottes fraîches **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé



Salade verte fraîche
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Vache picon



VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé



Carottes râpées **BIO** au citron
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Fruit de saison



Steak haché au jus
Ratatouille
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau au yaourt du chef



Coleslaw **BIO** du chef
Omelette du chef
Haricots verts persillés
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

BZ - SCO Servian - Déjeuner

Du 26 mai au 01 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Salade de pâtes
Colombo de porc
Courgettes persillées
Fruits **BIO** de saison

Pastèque
Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Compote pomme framboise

Melon
Filet de colin sauce crème
Pâtes **BIO**
Petit Moulé Nature

MARDI

Salade verte **BIO**
Cheesburger
Pommes noisette et ketchup
Donuts

AMERICAIN

Gaspacho maison
Sauté de volaille aux 4 épices
Pommes de terre persillées
Carré frais **BIO**

Tomate Croc'sel
Pavé fromager
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**

Salade de haricots verts
Jambon blanc
Taboulé
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

Filet de lieu sauce aurore
Pâtes **BIO**
Velouté fruits mixé
Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Curry de porc **
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré

Concombre en salade
Chipolatas *
Pâtes **BIO**
Compote de pommes

Boulettes de boeuf sauce tomate
Pommes de terre persillées
Coulommiers
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Concombres sauce bulgare
Sauté de boeuf aux olives
Coquillettes
Beignet aux pommes

Filet de colin sauce provençale
Pommes de terre persillées
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO** au citron
Sauté de boeuf bourguignon
Riz camarguais
Clafoutis du chef aux cerises

EXPRESSION CERISE

VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Calamars à la romaine et citron
Ratatouille du chef
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Rôti de Porc Froid
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pommes

Salade verte **BIO**
Parmentier de légumes
Crème à la vanille

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 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

BZ - SCO Servian - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Pâté de volaille
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille et riz camarguais
Yaourt **BIO** à la vanille



Crêpe au fromage
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Paupiette de veau au jus
Pommes de terre persillées
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit



Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Compote de pomme cassis



MERCREDI

Friand au fromage
Sauté de volaille aux 4 épices
Purée de carottes et pommes de terre
Flan vanille nappé caramel



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Gouda



JEUDI

Melon
Raviolis aux légumes (stock tampon)
Gâteau au yaourt du chef



Calamars à la romaine et citron
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Tomate à la Ciboulette
Poisson meunière
Farfalles
Fruits **BIO** de saison



Saucisse de Strasbourg
Chips
Petit Filou tubes
Fruit de saison
Bidon mayonnaise
Pain hot dog + Ketchup



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 !

