

Au menu - Déjeuner

 ANIMATION JNDI | 07 Sep

Carottes râpées

Fricassé de
dinde aux marrons

Haricots beurre en persillade

Riz pilaw

Fraidou

Compote de pommes

MARDI | 08 Sep

Tomate vinaigrette Local 

Hachis parmentier

Camembert

Tarte aux pommes

JEUDI | 10 Sep

Pastèque

Poulet grillé sauce USA

Courgettes à la persillade

Papillons

Petit moulé ail et fines herbes

Banane

VENDREDI | 11 Sep

Salade mélangée,
radis & emmental

Pavé de lieu Napolitain

Ratatouille

Semoule berbère
Bio et sauce tomate

Vache qui rit

Crème dessert vanille

ECOLE LA SARAZINE

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 14
Sep

Salade au brie aux raisins

Saucisse de toulouse
sauce tomate

Purée

Haricots verts

Fromage frais nature sucré

Moelleux myrtilles
citron maison



MARDI | 15
Sep

Salade coleslaw

Galopin de veau grillé

Epinards à la crème

Riz de Camargue créole

Camembert Bio

Plat BIO



Banane

JEUDI | 17
Sep

Macédoine mayonnaise

Pavé du fromager à l'emmental

Petits pois

Papillons Bio

Plat BIO



Fraidou

Raisin noir

VENDREDI | 18
Sep

Assiette de saucisson
sec et comichons

Pavé de colin aux herbes

Carottes à la ciboulette

Pommes cubes rissolées

Cotentin

Compote de pommes
et abricots Bio



ECOLE LA SARAZINE



Spécialité
du chef

Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Des idées pleines
d'assiette

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 21
Sep

Assiette de crudités
carotte, céleri, tomate, salade

Bolognaise

Brunoise de légumes

Spaghetti

Yaourt nature sucré

Pomme

MARDI | 22
Sep

Salade printanière

Chipolatas sauce tomate
maison

Lentilles

Courgettes saveur du midi

Cotentin

Raisin blanc

JEUDI | 24
Sep

Maïs en vinaigrette

Boulettes soja tomate basilic

Poêlée de brocolis
et champignons

Riz créole

Yaourt nature sucré

Cake au miel



VENDREDI | 25
Sep

Salade corinne

Steack hache de saumon
sauce creme ciboulette

Pommes de terre sautées

Carottes vichy

Edam Bio

Flat BIO



Compote de pommes

ECOLE LA SARAZINE



Spécialité
du chef

Bio Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Des idées pleines
d'assiette

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 28
Sep

Betteraves en salade

Ravioli sauce italienne
et fromage rapé

Yaourt nature Bio Local

Gâteau au citron fait maison

MARDI | 29
Sep

Taboulé aux saveurs d'Afrique
couscous, citron, coriandre, tomate,

Rôti de porc au jus

Petits pois et carottes

Macaroni Bio

Bûchette mi-chèvre

Raisin blanc

JEUDI | 01
Oct

Blé à la méditerranéenne

Cordon bleu

Courgettes saveur orientale

Purée

Brie

Pomme golden

VENDREDI | 02
Oct

Salade haricots
verts & pommes de terre

Pavé de lieu Napolitain

Riz de Camargue créole

Epinards à la béchamel

Petit moulé noix

Crèmeux portugais

ECOLE LA SARAZINE



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 05
Oct

Salade pyrénéenne

Emincé de dinde
à la provençale

Haricots verts

Riz pilaw

Vache qui rit

Raisin blanc

MARDI | 06
Oct

Salade de lentilles

Galopin de veau grillé au jus

Choux fleurs persillés

Pommes frites

Yaourt nature Yeo Bio 

Bananes

JEUDI | 08
Oct

Tomate vinaigrette

Sauté de bœuf aux carottes

Spaghetti

Epinards en gratin

Yaourt nature sucré

Tarte au flan

VENDREDI | 09
Oct

Salade de riz à l'edam

Pavé de colin aux herbes

Carottes à la ciboulette

Purée

Camembert Bio 

Gâteau aux poires

ECOLE LA SARAZINE



 Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 12
Oct

Salade coleslaw

Sauté de porc
sauce pamplemousse

Riz de Camargue créole

Céleri braisé

Petit moulé

Moelleux aux poires

MARDI | 13
Oct

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Boulettes au
veau sauce poivrée

Carottes saveur antillaise

Purée

Emmental

Purée de pommes Bio 

JEUDI | 15
Oct

Salade verte au maïs

Couscous poulet

Semoule

Légumes de couscous

Yaourt nature sucré

Orange

VENDREDI | 16
Oct

Concombre vinaigrette

Blanquette de
colin sauce safran

Coquillettes tomate sauge

Yaourt nature Bio Local

Banane

ECOLE LA SARAZINE



 Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 02
Nov

Betteraves en salade

Emincé de dinde
à la provençale

Pommes campagnardes

Chou fleur en gratin

Yaourt nature Yeo Bio
Fiet BIO 

Beignet chocolat noisette

MARDI | 03
Nov

Salade verte aux croûtons

Steak hache de
cabillaud sauce creme

Haricots beurre en persillade

Semoule

Petit moulé ail et fines herbes

Fougasse Aigues Mortes

JEUDI | 05
Nov

Taboulé méridional
couscous, tomate, concombre, poivron, maïs

Steak haché sauce dijonnaise

Purée

Haricots verts

Brie

Raisin blanc

VENDREDI | 06
Nov

Pizza au fromage

Filet de colin sauce provençale

Endives braisées

Spaghetti

Emmental

Yaourt aromatisé

ECOLE LA SARAZINE



 Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe