








**Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 22/04/2024 au 26/04/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
carottes râpées	9 12	haricots verts	9 12			lentilles	9 12	salade verte croutons	9 12
œufs durs	8	sauté de veau				*colin en sauce	1,4	rôti de porc	
pâtes à la crème et champignons	1,2	semoule	2			riz	2	*pommes noisettes	
pain perdu FM	1,8	fromage	1			liégeois	1	laitage	1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison		viande origine France		   				* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				

Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 29//04/2024 au 03/05 /2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
betteraves	9 12	concombres	9 12			*haricots verts	9 12	boulgour mais carottes	2,9
 pâtes carbonara	1,2	saucisse				pommes de terre façon raclette	1	jambon blanc	
 compote		*petits pois						*carottes glacées	
biscuits	1 2 8	fromage	1			fruit		roses des sables FM	2,3

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison		<u>viande origine France</u>		 BIO	 Pêche durable MSC			* surgelé	
--------------------	--	------------------------------	--	---	---	--	--	-----------	--



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |

**Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 06//05/2024 au 10/05 /2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
macédoine	9	<u>charcuterie</u>							
*colin meunière	4	<u>rôti de dinde</u>		08-mai		PONT		PONT	
 pâtes au beurre	2	flageolets							
 laitage	1	fromage	1						

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison	<u>viande origine France</u>	                  	BIO	 Pêche durable MSC	* surgelé
-------------	------------------------------	--	-----	---	-----------




Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |

Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 13/05/2024 au 17/05 /2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
betteraves	9	coleslow	1,9			 lentilles	9	salade croutons	9
omelette aux pommes de terre	8	sauté de veau				 poulets rôtis		saucisse	
*haricots verts		semoule	2			*épinard à la crème	1	pommes de terre persillées	
*glace	1	cake chocolat	1,2, 3			 laitage	1	fruit	

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison	viande origine France	    		* surgelé
-------------	-----------------------	--	---	-----------





Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |

Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 20//05/2024 au 24/05 /2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	*haricots verts 9		salade verte et croustons 9	boulgour mais carottes 9
FERIE	 riz cantonais 2,8		jambon blanc	rôti de porc
	 laitage 1		 pâtes au beurre 2	gratin de courgettes 1
	biscuit		 compote	fruit

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison	viande origine France	                             	 	* surgelé
-------------	-----------------------	--	---	-----------

Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |

Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 27//05//2024 au 31/05//2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
tomates olives	9	concombres	9			pâtes poivrons	9	lentilles	9
pois chiches						olives			
pommes de terre persillées		colin meunière	4			poulets rôtis		saucisse	
kiri	1	haricots blancs à la tomate				*choux fleurs au curry	1	*épinard à la crème	1
gâteau aux pommes FM	1,2,8	salade de fruits				fromage	1	laitage	1

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison	viande origine France	BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
--------------------	------------------------------	------------	--------------------------	------------------

Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |