

Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 01/09/2024 au 06/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>9 - 12</p>	<p>Brocolis vinaigrette </p> <p>9 - 12</p>		<p>Concombres</p> <p>9 - 12</p>	<p>Lentilles</p> <p>9-12</p>
<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>	<p>Salade Piémontaise œufs + crudités</p> <p>8 - 9</p>		<p>Poulet Rôti</p>	<p>Jambon Blanc</p>
<p>Pâtes à la crème et aux champignons</p> <p>2 - 1</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Riz Pilaf</p> <p>2 - 1</p>	<p>Pommes Noisettes</p>
<p>Yaourt</p> <p>1</p>	<p>Glace</p> <p>1</p>		<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Melon</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

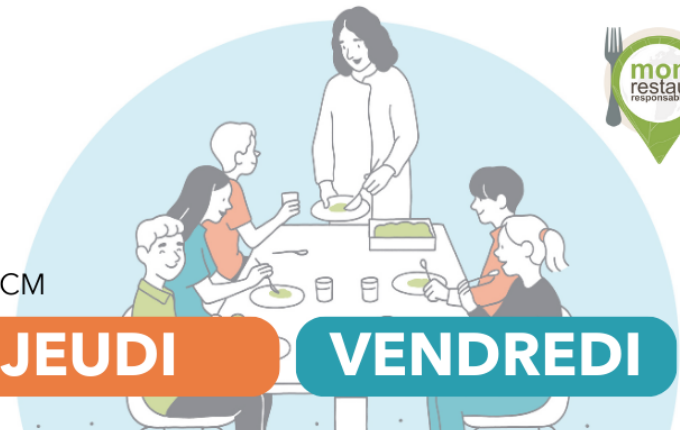
- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |

Menus de la cantine de **SARRANT**

Confectionné par Céline

Semaine du 09/09/2024 au 13/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulgour, Maïs, Carottes</p> <p>9 - 12</p>	<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>4</p>		<p>Salade verte aux croustons</p> <p>2-9-12</p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>9-12</p>
<p>Colombo de porc</p>	<p>Rôti de Dinde</p>		<p>Pâtes à la Carbonara</p> <p>2-1</p>	<p>Colin en Sauce</p> <p>4-1</p>
<p>Pommes de terre et légumes de saison rôtis</p>	<p>Haricots Verts persillés</p>			<p>Semoule</p> <p>2-1</p>
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Pêche</p>		<p>Compote</p>	<p>Laitage</p> <p>1</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| Plat végétarien | | | |

Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 16/09/2024 au 20/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine</p> <p>9-12</p>	<p>Riz – pois-chiches – Maïs</p> <p>9-12-2</p>		<p>Tomates – Dés de Fromage</p> <p>9-12-1</p>	<p>Pâté – cornichons</p> <p>12</p>
<p>Pomme de terre façon raclette</p> <p>1</p>	<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>		<p>Saucisse</p>	<p>Omelette au Fromage</p> <p>8-1</p>
	<p>Gratin de Courgettes</p> <p>1</p>		<p>Flageolets</p>	<p>Carottes Glacées</p> <p>1</p>
<p>Liégeois</p> <p>1</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Compote</p>	<p>Raisin</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

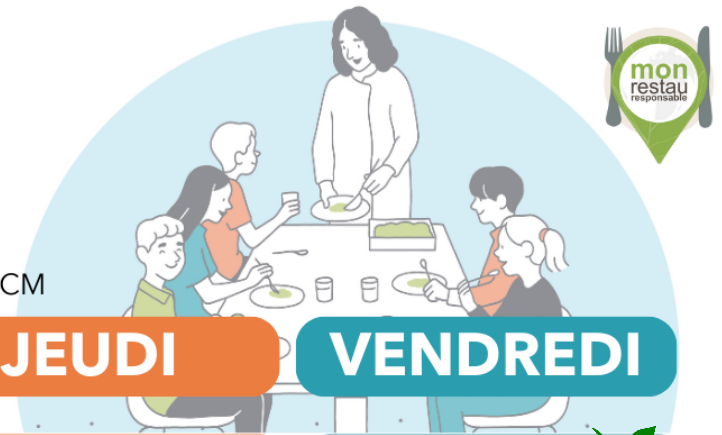
- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |

Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 23/09/2024 au 27/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>9-12</p>	<p>Concombres</p> <p>9-12</p>		<p>Brocolis</p> <p>9-12</p>	<p>Tomates – Dés de Fromage</p> <p>9-12-1</p>
<p>Sauté de Porc</p>	<p>Pâtes à la Bolognaise</p> <p>2</p>		<p>Poulet Rôti</p>	<p>Salade pommes de terre – Maïs-Œufs – Cornichons -8-9-12</p>
<p>Semoule</p> <p>2-1</p>			<p>Lentilles</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Fromage Blanc sucré</p> <p>1</p>		<p>Pêche</p>	<p>Cake au chocolat-1-2-3-8</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |

Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 30/09/2024 au 04/10/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulgour – Maïs – Carottes</p> <p>9-12-2</p>	<p>Haricots Verts</p> <p>9-12</p>		<p>Carottes Râpées</p> <p>9-12</p>	<p>Lentilles</p> <p>9-12</p>
<p>Rôti de Porc</p>	<p>Colin en Sauce</p> <p>1-4</p>		<p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>8</p>	<p>Jambon Blanc</p>
<p>Epinards à la crème</p> <p>1</p>	<p>Riz Pilaf</p> <p>2-1</p>			<p>Choux-Fleurs au curry</p> <p>1-9</p>
<p>Compote et Biscuit</p> <p>2-1-8-3</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Clafouti aux fruits de saison</p> <p>1-2-8</p>	<p>Glace</p> <p>1</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

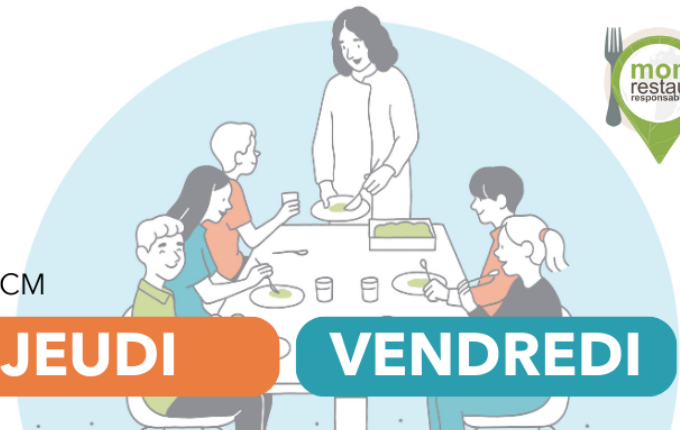
- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de **SARRANT**

Confectionné par Céline

Semaine du 07/10/2024 au 11/10/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cèleris rave – Cornichons</p> <p>9-12</p>	<p>Pâté cornichons</p> <p>12</p>		<p>Riz – Maïs – Carottes</p> <p>9-12</p>	<p>Salade verte aux croutons</p> <p>9-12</p>
<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>	<p>Colombo de Poulet</p> <p>9</p>		<p>Saucisse</p>	<p>Sauté de Veau</p>
<p>Pommes de terre persillées</p>	<p>Légumes de saison rôtis</p>		<p>Gratin de Courgettes</p> <p>1</p>	<p>Semoule</p> <p>2</p>
<p>Salade de fruits au sirop</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Raisin</p>	<p>Laitage</p> <p>1</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

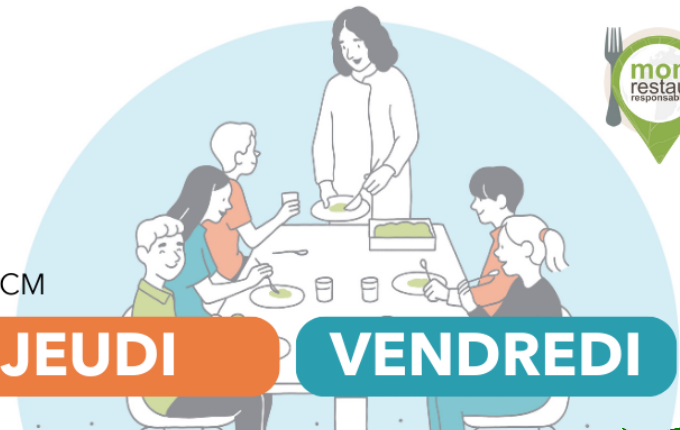
- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Pêche durable
- Plats fait maison
- Bio
- Surgelé
- Produits de saison
- Viande origine France
- Plat végétarien
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 14/10/2024 au 18/10/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Brocolis</p> <p>9-12</p>	<p>Lentilles</p> <p>9-12</p>	<p>Entrée</p>	<p>Cèleris rave – cornichons</p> <p>1-9-8</p>	<p>Betteraves – Œufs Durs</p> <p>8-9-12</p>
<p>Jambon Blanc</p>	<p>Omelette au Fromage</p> <p>8-1</p>	<p>Plat</p>	<p>Colin En Sauce</p> <p>4-1</p>	<p>Pâtes aux Champignons</p> <p>1-2</p>
<p>Pommes Noisettes</p>	<p>Haricots Verts</p>	<p>Accompagnement</p>	<p>Riz Pilaf</p> <p>2</p>	
<p>Fromage Blanc sucré</p> <p>1</p>	<p>Pomme</p>	<p>Dessert</p>	<p>Compote</p>	<p>Pastel de Nata</p> <p>1-3-10-8</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Plats fait maison
- Bio
- Pêche durable
- Produits de saison
- Surgelé
- Viande origine France
- Plat végétarien
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...