



Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 04/06/2024 au 07/06/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---------------------------|----------|------------------------|-----------------|
| maquereaux à la tomate 4 | carottes râpées 9/12 | | salade de tomates 9/12 | lentilles 9/12 |
| rôti de dinde | jambon blanc | | AB pâtes mais poivrons | saucisse |
| *petits pois carottes | *pommes noisettes | | salade et brie | *choux fleurs 1 |
| fruit | fromage blanc au coulis 1 | | AB liégeois 1 | AB yaourt 1 |
| Plats confectionnés avec des produits achetés en Local | | | | |
| Fait Maison | viande origine France | AB 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 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 10//06/2024 au 14/06/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



| LUNDI | | MARDI | | MERCREDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|--|------------------------|---|--------|---|--|--|---------|---|---|
| betteraves | 9 12 | pâté | | | | salade et croutons | 12 9 | *haricots verts | 9 |
| omelette aux pommes de terre  | 8 |  *colin en sauce | 1 4 | | |  pâtes bolognaise | 2 |  poulets rôtis | |
| | |  semoule | 2 | | |  compote | | gratin de courgettes | 1 |
| *pastel de natas | 8 3 4 11 7 | salade de fruits | | | | cigarettes russes | 2 8 | fruit | |
| 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 : | | | | | | | | | |

**Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 17/06/2024 au 21/06/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



| LUNDI | | MARDI | | MERCREDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|---|---|--|-------------|----------|--|---|--------|-------------------|---|
|  lentilles | 9 | *brocolis | 9 | | | carottes râpées | 9 | salade de tomates | 9 |
| rôti de porc | |  boulgour tomates œufs cornichons | | | |  poulets rôtis | | lasagnes | 2 |
| *épinard à la crème | 1 | kiri | 1 | | | *petits pois | | | |
| fromage blanc sucré | 1 |  cake au chocolat | 1 2 8 | | | mousse au chocolat | 8 1 | fruit | |
| Plats confectionnés avec des produits achetés en Local | | | | | | | | | |
| Fait Maison | | viande origine France | | BIO |    |   | | * 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 24/06/2024 au 28/06/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|---|
| maquereaux à la tomate 4 | concombres 9 | |  riz cantonais 9 |  brocolis * œufs durs 9 |
| jambon blanc | sauté de veau | |  colin meunière * 4 |  pâtes aux champignons * 1 2 |
| pommes de terre persillées |  semoule 2 | | gratin de courgettes 1 |  compote |
|  compote |  laitage 1 | | fruit | biscuit 1 2 8 |
| 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 : | | | | |



Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 01/07/2024 au 05/07/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



| LUNDI | | MARDI | | MERCREDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|---|---|--|--------|--|--|---|---|---------------------------|---|
| *haricots verts mais | 9 | melon | | | | tomates mozzarella | 9 | pique nique | |
| pizzas pommes de terre tomates poivrons | 1 |  rôti de porc | | | |  poulets rôtis | | tomates cerises chips | |
| fromage | 1 |  riz pilaf | 2 | | | haricots blancs à la tomate | | sandwichs jambon blanc | |
|  compote | |  gâteau aux abricots | 2 8 | | | fruit | | *glace et jus de pomme | 1 |
| Plats confectionnés avec des produits achetés en Local | | | | | | | | | |
| Fait Maison | | viande origine France | |                          | |  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 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 | | | | |