



**Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 26/02/2024 au 1/03/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Boulogour maïs carottes	9	Maquereaux à la tomate				Betteraves crues râpées	9	Lentilles	9
Poisson en sauce	1 4	Saucisse				Rôti de dinde		Pommes de terre raclette	
Epinards à la crème	1	Gratin de brocolis *	1			Haricots blancs à la tomate		compote	
Salade de fruits		Fruit				Rose des Sables	2 3	Biscuit	
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison						 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				

4 au 8 Mars



Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 04 Mars 2024 au 08 Mars 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
*haricots verts 9	carottes râpées 9		salade et croutons 9															
saucisse	*colin meunière 4		pâte bolognaise 2	SORTIE														
*petits pois carottes	semoule 2		fromage 1															
fromage blanc et coulis 1	yaourt 1		tartes aux pommes FM															
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 :																		
<table border="0"> <tr> <td>1- Lait et lactose</td> <td>8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td>9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td>3 - Fruits à coque</td> <td>10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td>4 - Poissons</td> <td>11 - Soja</td> </tr> <tr> <td>5 - Mollusques</td> <td>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td>6 - Crustacés</td> <td>13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td>7 - Céleri</td> <td>14 - Arachides</td> </tr> </table>					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
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																	

11 au 15 Mars



Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 11 Mars 2024 au 15 Mars 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
betteraves	9	cèleri rave FM	1 7 9			chou chinois	9	macédoine	
pâtes bolognaise végétale	11	Jambon blanc				 poulets rôtis		lasagnes	
fruit		*pommes noisettes				riz au beurre	2	 compote	
 yaourt	1	*glace	1 7 9			 fromage	1	biscuits	
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 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				

18 au 22 Mars



Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 18 Mars 2024 au 22 Mars 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)










LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
betteraves	9	rosette				salade verte	9	*haricots verts	9
pâte carbonara	1 2	sauté de veau				tartiflette aux champignons	1	saucisse	
laitage	1	gratin de brocolis *	1					*petits pois carottes	
biscuit		salade de fruits				compote		liégeois	1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison						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				

25 au 29 Mars



Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 25 Mars 2024 au 29 Mars 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	SORTIE			
pâte bolognaise				
 fromage 1				
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		     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		

01 au 05 Avril



Menus de la Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 01 Avril 2024 au 5 Avril 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>rosette</u>		 lentilles	*haricots verts
FERIE	 *colin meunière 4		rôti de dinde	<u>sauté de veau</u>
	*gratin brocolis 1		*carottes persillées	haricots blancs à la tomate
	compote et biscuit		salade de fruits	*glace 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 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		