



**Menus de la Cantine de Sarrant
Réalisés par Céline
Semaine du 06 au 10 Mars 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pâtes bio maïs croutons	 Lentilles		Terrine de campagne	*Haricots verts et dés de fromage
Colin Meunière	 Riz cantonais		 Quiche lorraine FM	Rôti de porc
*Gratin de brocolis	 Fromage de chèvre		 Carottes persillées	Haricots blancs à la tomate
 Pommes	Bananes		 Compote et biscuits	 Crêpes au Maïs rouge d'Astarac

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



FM fait maison



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé

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



Menus de la Cantine de Sarrant
Réalisés par Céline
Semaine du 13 au 17 Mars 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Jambon blanc d'Auch		 Carottes râpées œufs durs	Salade et croutons
Emincés de porc	Rôti de dinde		 Pâtes à la crème	 Poisson en sauce citronné
Flageolets	Pommes persillées au four FM		Fromage du producteur	 Semoule
Fruits	 Flan		 Fondant chocolat haricots rouges FM	 Yaourts

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



FM Fait maison



BIO



Pêche durable
MSC






* surgelé

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



**Menus de la Cantine de Sarrant
Réalisés par Céline
Semaine du 20 au 24 Mars 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Carottes râpées		*Haricots verts	Pâte mais croutons
Sauté de veau	Jambon blanc d'Auch		 Colin Meunière	Saucisse
 Riz pilaf	Pommes noisettes		 Lentilles	Gratin de brocolis
Fruits	Fromage blanc au coulis		Fromage du producteur	 Compote et biscuits

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé

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



Menus de la Cantine de Sarrant
Réalisés par Céline
Semaine du 27 au 31 Mars 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Coleslow FM		Betteraves	Salade
Lasagnes FM	Emincés de porc		Boulettes de veau	Tartiflette
	Fusillis au beurre		 Semoule	 Yaourts
Fruits	Fromage blanc et coulis		Fromage du producteur	Fruits

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



FM fait maison



BIO



Pêche durable
MSC





* surgelé

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



**Menus de la Cantine de Sarrant
Réalisés par Céline
Semaine du 03 au 07 Avril 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine de campagne	 Lentilles œufs durs		Chou chinois et pommes	Salade et dés de fromage
 Quiche chorizo	Légumes au four		 Poulets rôtis	 Poisson en sauce citronnée
Carottes persillées	 Yaourts		*Petits pois carottes	 Semoule
Fruits	 Compote et biscuits		Liégeois	 Crêpes maïs rouge d'Astarac FM

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



FM fait maison



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé

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



Menus de la Cantine de Sarrant
Réalisés par Céline
Semaine du 10 au 14 Avril 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	 Riz maïs croutons		Coleslow FM	Rosettes
	Rôti de dinde		Pâtes bolognaise	 Colin meunière
	*Haricots verts			Gratin dauphinois
	Fruits		 Yaourts	Fruits

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



FM fait maison



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé

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



Menus de la Cantine de Sarrant
Réalisés par Céline
Semaine du 17 au 21 Avril 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Betteraves		 Riz mais croustons	Salade
Sauté de veau	Jambon blanc		 Poulets rôtis	 Pâtes sauce tomate lentilles
 Semoule	 Fusillis aux champignons		Carottes persillées	Fromage du producteur
 Compote et biscuits	Gâteau aux pommes		 Yaourts	Liègeois

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



FM fait maison



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé

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