



**Menus de la Cantine de Sarrant  
confectionnés par Céline Boussarot  
Semaine du 5 au 9 Juin 2023**





**(sous réserve d'éventuelles modifications)**

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>Salade de riz mais croustons poivrons</b>		<b>Tomates en vinaigrette</b>	9,12			<b>Concombres/tom ates cerises</b>	9,1	<b>*Haricots verts</b>	9,12
<b>Sauté de veau FM</b>	1,2,7, 8,9,12	<b>Pâte bolognaise</b>				 <b>Lentilles</b>		<b>Saucisse de Porc</b>	
<b>*Carottes persillées</b>	1,2,7, 8,9,12					 <b>Riz au beurre</b>	1	<b>Pommes de terre et brocolis au four</b>	
<b>Fromage de chèvre et salade de fruits</b>		 <b>Laitage</b>	1			<b>Gâteau aux cerises</b> FM	1,8	<b>Fromage blanc et abricots</b>	1
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>FAIT MAISON</b>	FM			BIO		Pêche durable MSC		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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 Boussarot  
Semaine du 12 AU 16 JUIN 2023  
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>Tomates en vinaigrette</b>	9,12	<b>Betteraves en vinaigrette</b>	9,12			<b>Carottes râpées</b>	9,12	<b>Maquereaux à la tomate</b>	
<b>Coin Meunière et citrons</b>		<b>Boulgour poivrons mais concombre</b>				<b>*Boulettes de bœufs sauce tomate</b>		<b>Poulets rôtis</b>	
<b>Riz</b>	1					<b>Semoule</b>	1	<b>Pâtes au beurre/champignons</b>	1
<b>Gâteau aux pommes FM</b>	1,8	<b>Fromage blanc avec coulis aux fruits</b>	1			<b>Laitage</b>	1	<b>Nectarines</b>	
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>Fait Maison</b>	<b>FM</b>			<b>BIO</b>		<b>Pêche durable MSC</b>		<b>* surgelé</b>	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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 Boussarat  
Semaine du 19 au 23 Juin 2023  
(sous réserve d'éventuelles modifications)**







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI														
<b>Rosette</b> 1	<b>Lentilles</b> 8,9		<b>Macédoine</b> 8,9	<b>Concombres</b> 9,12														
<b>Rôti de veau</b> 1,2,7,8,9,12	<b>Jambon blanc</b>		<b>Poulets rôtis</b>	<b>Pommes de terre</b>														
<b>Pommes de terre persillées FM</b> 1	<b>Gratin de courgettes FM</b> 1		<b>Riz au beurre</b> 1	<b>*Petits pois carottes</b>														
<b>Fruits</b>	<b>Laitage</b> 1		<b>Dessert</b> 1	<b>Fromage du producteur et moelleux chocolat FM</b> 1,3,8														
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>																		
<b>Fait Maison</b>		<b>BIO</b>	<b>Pêche durable MSC</b>	<b>* surgelé</b>														
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER																		
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>																		
<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																	





**Menus de la Cantine de Sarrant  
confectionnés par Céline Boussarat  
Semaine du 26 au 30 juin 2023**



**(sous réserve d'éventuelles modifications)**

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>*Haricots verts et dés de fromage</b>	9,12	<b>Tomates mais poivron</b>				<b>Betteraves</b>	9,1	<b>Salade verte</b>	9,12
<b>Poisson en sauce / citrons</b>	1	<b>Boulgour carottes</b>				<b>Saucisse de volaille</b>		<b>Emincés de porc</b>	1,2
 <b>Semoule</b>	1	<b>Flageolets</b>	1			<b>Pommes de terre / carottes/ courgettes au four</b>		 <b>Pâtes</b>	1
<b>Fruits</b>		<b>Roses des sables FM</b>	1,3			<b>Fromage</b>	1	 <b>Laitage</b>	1
<i>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</i>									
<b>Fait Maison</b>	<b>FM</b>			 <b>BIO</b>		<b>Pêche durable MSC</b>		<b>* surgelé</b>	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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 Boussarot  
Semaine du 3 au 7 Juillet 2023  
(sous réserve d'éventuelles modifications)**

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>Tomates en vinaigrette</b>	9,12	<b>Boulgour / dés de fromage</b>						<b>Tomates cerises</b>	
 <b>Pâtes carbonara au jambon</b>	1	<b>Escalopes panées FM</b>	1			<b>SORTIE CLASSES</b>		<b>Sandwichs au pâté FM</b>	
		<b>Gratin de courgettes FM</b>	1					<b>Chips</b>	
 <b>Laitage</b>	1	<b>Fruits</b>						<b>Melons</b>	
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>Fait Maison</b>				BIO 		Pêche durable MSC 		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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				