

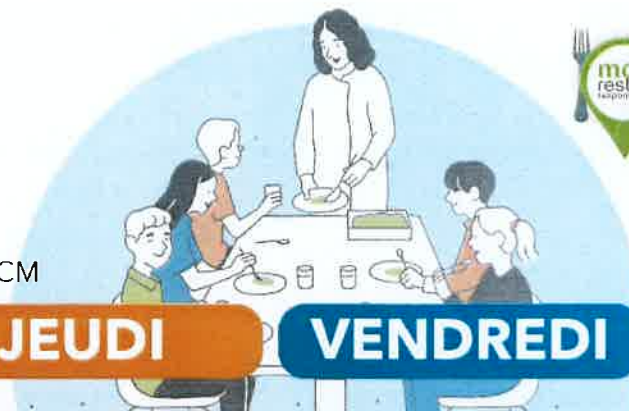
Menus de la cantine de SARRANT

Confectionnés par Céline

Semaine du 09/03/2026 au 13/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PÂTE



BETTERAVES

9-12



SALADE VERTE

9-12



HARICOTS BLANCS A
L'AIL DU GERS

9-12



COLIN EN SAUCE
COLOMBO

1-4



LASAGNES AUX
LENTILLES

1



POULETS ROTIS



CAROTTES PERSILLEES

1



RIZ PILAF

1-2



LIEGEOIS

1



POMMES DE TERRE
GRENAILLES AILLEES



OMELETTES
FROMAGE

1-8



FRUIT DE SAISON



BISCUITS

1-2-8



LAITAGE

1



CRUMBLE AUX
POMMES

2



Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Confectionnés par Céline

Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS 9-12 ❄️	CHOUX CHINOIS POMMES 9-12 		HARICOTS VERTS 9-12 ❄️	MAQUEREAUX TOMATE 4
JAMBON 	LASAGNES 1-2 		POMMES DE TERRE A LA RACLETTE 1 	ROTI DE PORC
PATES AU BEURRE 1-2 				BLE CREME CHAMPIGNONS FRAIS 1-2
FROMAGE 1 	FRUIT DE SAISON 		PATISSERIE 1-2-8 ❄️	COMPOTE

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, épeautre, 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
Produits de saison | Pêche durable
Surgelé | Viande origine France
Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
|---|---------------------------|--------------------------|--|

Menus de la cantine de **SARRANT** Confectionnés par Céline Semaine du 23/03/2026 au 27/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOUX FLEURS 9-12 	BETTERAVES OEUFS MAIS 8-9-12     		CAROTTES RAPEES A L'ORANGE 9   	CELERI RAVE 1-9-12    
COLIN MEUNIERE 4   	BOULGOUR POIS CHICHES RADIS 2-9-12   		POULETS ROTIS     	PATE BOLOGNAISE 2    
POMMES DE TERRES    	FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS 1    		RIZ PILAF 1-2    	
FROMAGE 1	BISCUITS 1-2-8		CREME DESSERT 1  	PECHE CHANTILLY 1   

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 30/03/2026 au 03/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS 9-12 	CHARCUTERIE 		BOULGOUR OEUF CORNICHONS 2-8-9-12  	SALADE VERTE NOIX FROMAGE 1-9-12   
ROTI DE PORC    	SAUTE DE VEAU    		BETTERAVES POIS CHICHES 9-12    	SAUCISSE    
LENTILLES    	SEMOULE 1-2    		FROMAGE 1  	FLAGEOLETS  
FROMAGE BLANC SUCRE 1	FRUIT DE SAISON  		CAKE CHOCOLAT 1-2-3-8  	FRUIT CHANTILLY 1    

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, épeautre, 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



Plat végétarien



Viande origine France



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de **SARRANT** Confectionnés par Céline Semaine du 07/04/2026 au 10/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	CHOUX FLEURS EN VINAIGRETTE 9-12		SALADE VERTE CROUTONS 9-12	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE 9
FERIE	LASAGNES 1-2		ROTI DE PORC	SAUTE DE VEAU
			POIS CHICHES A L'ITALIENNE	POMMES DE TERRE VAPEUR
	COMPOTE		FRUIT DE SAISON	FROMAGE 1

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

Menus de la cantine de SARRANT

Confectionnés par Céline

Semaine du 13/04/2026 au 17/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS BLANCS A L'AIL 9-12 	BROCOLIS MAIS 9-12 		MAQUEREUX TOMATE 4 	SALADE CROUTONS FROMAGE 9-12
JAMBON BLANC 	POMMES DE TERRE FACON RACLETTE 1 		OMELETTES FROMAGE 1-8 	COLIN EN SAUCE COLOMBO 1-4
LEGUMES ROTIS 	COMPOTE 		EPINARD A LA CREME 1 	RIZ PILAF 1-2
LAITAGE 1 	BISCUITS 1-2-8 		FRUIT CHANTILLY 1 	ROSES DES SABLES 2-3

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	