


# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par Céline

### Semaine du 03/03/2025 au 07/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)  
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BETTERAVES</b> 9-12 	<b>PATE</b> 		<b>CAROTTES RAPEES</b> 9 - 12 	<b>BROCOLIS VINAIGRETTE</b> 9 - 12 
<b>PATES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS</b> 2-1 	<b>COLIN EN SAUCE</b> 1-4-5 		<b>POULET</b> 	<b>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</b> 8 
<b>FROMAGE</b> 1 	<b>SEMOULE</b> 2-1 		<b>HARICOTS VERTS</b> 1 	
<b>CAKE AU CHOCOLAT</b> 2-1-8 	<b>POMME</b> 		<b>YAOURT +BISCUIT</b> 1-8-2 	<b>CREME DESSERT</b> 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 "SJO": AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
|  |   |  Plat végétarien    |  |

# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par Céline

### Semaine du 10/03/2025 au 14/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)  
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LENTILLES VINAIGRETTE</b> 9-12 	<b>SALADE VERTE AUX CROUTONS</b> 9-12-2 		<b>BETTERAVES</b> 9-12 	<b>MAQUEREAUX A LA TOMATE</b> 4 
<b>ROTI DE DINDE</b> 	<b>PATES A LA BOLOGNAISE</b> 2 		<b>POMMES DE TERRE A LA RACLETTE</b> 1 	<b>JAMBON BLANC</b> 
<b>CAROTTES GLACEES</b> 				<b>LEGUMES ROTIS</b> 
<b>FROMAGE</b> 1 	<b>YAOURT</b> 1 		<b>CRUMPBLE AUX POMMES</b> 2 	<b>FRUIT DE SAISON</b> 

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 17/03/2025 au 21/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)  
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BROCOLIS VINAIGRETTE 9-12</p> 	<p>CHOUX CHINOIS + ŒUFS DURS</p> <p>9-12-4</p>    		<p>HARICOTS BLANCS AIL PERSIL</p> <p>9-12</p>	<p>SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE</p> <p>1-9-12</p>    
<p>COLIN MEUNIÈRE</p> <p>4</p>   	<p>BLE A LA CREME ET CHAMPIGNONS</p> <p>2-1</p>     		<p>POULET</p>        	<p>SAUCISSE</p>    
<p>POMMES DE TERRE ROTIES</p>    	<p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>1-8</p>		<p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>1</p>     	<p>PETITS POIS CAROTTES</p>
<p>FROMAGE</p> <p>1</p>  	<p>BISCUIT</p> <p>1-2-8</p>		<p>GLACE</p> <p>1</p>      	<p>SALADE DE FRUITS</p>    

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 "SIOO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
|  |   |  Plat végétarien    |  |

# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par Céline

### Semaine du 24/03/2025 au 28/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)  
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>MACEDOINE</p> <p>8</p>	<p>CHARCUTERIE</p> <p>  </p>		<p>CAROTTES RAPEES </p> <p>POIS CHICHES 9-12</p> <p>   </p>	<p>CELERIS RAVE</p> <p>MAYONNAISE</p> <p>8</p> <p>   </p>
<p>LASAGNES</p> <p>   </p>	<p>SAUTE DE VEAU</p> <p>   </p>		<p>SALADE DE RIZ- ŒUFS-MAÏS</p> <p>CORNICHONS</p> <p>   </p>	<p>PATES CARBONARA</p> <p>1</p> <p>   </p>
	<p>SEMOULE</p> <p>2</p> <p>   </p>		<p>KIRI</p> <p>1</p>	
<p>COMPOTE</p> <p> </p>	<p>FROMAGE</p> <p>1</p> <p> </p>		<p>PATISSERIE</p> <p>2-1-8</p> <p></p>	<p>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS</p> <p>1</p> <p>  </p>

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 31/03/2025 au 04/04/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)  
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LENTILLES</p> <p>9-12</p>	<p>BROCOLIS</p> <p>9-12</p>		<p>BOULGOUR-MAÏS</p> <p>9-12</p>	<p>BETTERAVES</p> <p>9-12</p>
<p>COLIN EN SAUCE</p> <p>4-1</p>	<p>JAMBON BLANC</p>		<p>ROTI DE PORC</p>	<p>SAUTE DE VEAU</p>
<p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>1</p>	<p>POMMES DE TERRE ET LEGUMES ROTIS</p>		<p>CHOUX FLEURS BECHAMEL</p> <p>1</p>	<p>RIZ AU BEURRE</p> <p>1-2</p>
<p>COMPOTE</p>	<p>FROMAGE</p> <p>1</p>		<p>FRUIT</p>	<p>LAITAGE</p> <p>1</p>

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 07/04/2025 au 11/04/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)  
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS VERTS 9-12	SALADE VERTE AUX CROUTONS 9-12		MAQUEREAUX A LA TOMATE 4	CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE 9-12
POULET	POMMES DE TERRE A LA RACLETTE 1		OMELETTE AU FROMAGE 8-1	COLIN MEUNIERE 4
POMMES CRISPYS			CAROTTES GLACEES	BLE A LA CREME 2-1
YAOURT 1	PATISSERIE 2-8		POIRES A LA CHANTILLY 1	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, 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 | Poisson durable | Surgelé            | Viande origine France                                      |
| Plats fait maison                                      | Bio             | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
|  | Plat végétarien |                    |  |