

# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par CELINE

### Semaine du 04/11/2024 au 08/11/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ROSETTE 9-12 	BETTERAVES 9-12 		CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9-12 	LENTILLES 9-12 
COLIN EN SAUCE 4-1 	PÂTES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS 1-2 		SAUCISSE 	OMELETTE AU FROMAGE 8-1 
SEMOULE 1-2 	FROMAGE 1 		POMMES DE TERRE 	CAROTTES GLACEES 1 
RAISIN 	CRUMBLE AUX POMMES 1-2 		LAITAGE 1 	GLACE 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 CELINE

### Semaine du 11/11/2024 au 15/11/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>CELERIS RAVES-CORNICHONS</p> <p>1-9-8</p>		<p>HARICOTS VERTS</p> <p>9-12</p>	<p>MAQUEREUX A LA TOMATE</p> <p>4</p>
FERIE	<p>PÂTES A LA CARBONARA</p>		<p>POMMES DE TERRE A LA RACLETTE</p> <p>1</p>	<p>RÔTI DE PORC</p>
				<p>CHOUX FLEURS AU CURRY</p> <p>1-9</p>
FERIE	<p>COMPOTE</p>		<p>CAKE AU CHOCOLAT</p> <p>1-2-3-8</p>	<p>KIWI</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 CELINE

### Semaine du 18/11/2024 au 22/11/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BROCOLIS</b> 9-12 	<b>BETTERAVES + ŒUFS</b> 9-8-12     		<b>HARICOTS BLANCS A L'AIL DU GERS</b> 9-12   	<b>CHOUX FLEURS VINAIGRETTE</b> 9-12    
<b>COLIN MEUNIERE</b> 4   	<b>SALADE DE RIZ – MAÏS – CORNICHONS</b> 9-12-2    		<b>POULET RÔTI</b>     	<b>LASAGNES</b>    
<b>POMMES DE TERRE RÔTIÉS PERSILLÉES</b>    	<b>LAITAGE</b> 1  		<b>LEGUMES DE SAISON RÔTIS</b>    	
<b>FROMAGE</b> 1  	<b>BISCUIT</b> 1-2-8		<b>ROSE DES SABLES</b> 1-2-3  	<b>COMPOTE</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-Arachidés                       |
|  | 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 CELINE

### Semaine du 25/11/2024 au 29/11/2024

(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</b> 9-12 	<b>PÂTE ET CORNICHONS</b> 		<b>SALADE VERTE AUX CROUTONS</b> 9-12 	<b>CAROTTES RÂPEES – ŒUFS DURS</b> 8-9-12 
<b>RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS</b> 1 	<b>SAUTE DE VEAU</b> 		<b>SAUCISSE</b> 	<b>BOULGOUR – MAÏS – CORNICHONS</b> 2-9-12 
<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b> 	<b>RIZ AU BEURRE</b> 1-2 		<b>PETITS POIS - CAROTTES</b> 	
<b>FROMAGE</b> 1 	<b>FRUIT DE SAISON</b> 		<b>FROMAGE BLANC AU SUCRE</b> 1 	<b>PASTEL DE NATA</b> 8-1-2-7-3-11-4 

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 CELINE

### Semaine du 02/12/2024 au 06/12/2024

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



## LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

<p>CELERIS RAVES - MAYONNAISE</p> <p>7-8-9-12</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>8-9-12</p>		<p>BROCOLIS</p> <p>9-12</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>9-12</p>
<p>PÂTES A LA BOLOGNAISE</p> <p>2</p>	<p>COLIN EN SAUCE</p> <p>1-4</p>		<p>POULET RÔTI</p>	<p>SAUTE DE VEAU</p>
	<p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>1</p>		<p>PETITS POIS-CAROTTES</p>	<p>SEMOULE</p> <p>1</p>
<p>FROMAGE</p> <p>1</p>	<p>LAITAGE</p> <p>1</p>		<p>CLEMENTINE</p>	<p>FROMAGE</p> <p>1</p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

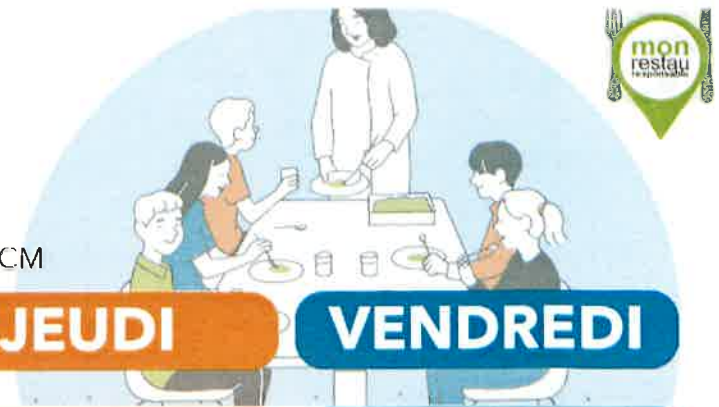
- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Plats fait maison
- Bio
- Pêche durable
- Produits de saison
- Surgelé
- Plat végétarien
- Viande origine France
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge

# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par CELINE

### Semaine du 09/12/2024 au 13/12/2024

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



## LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

<p><b>BETTERAVES</b> 9-12</p>	<p><b>CHOUX CHINOIS AUX POMMES</b></p>		<p><b>BOUDIN</b></p>	<p><b>SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE</b> 1-9-12</p>
<p><b>SAUCISSE</b></p>	<p><b>POMMES DE TERRE A LA RACLETTE</b> 1</p>		<p><b>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</b> 1-8</p>	<p><b>COLOMBO DE PORC</b></p>
<p><b>SALSIFIS ET CAROTTES SAUCE CREME ET CURRY – 1-9</b></p>			<p><b>YAOURT</b> 1</p>	<p><b>LEGUMES DE SAISON</b></p>
<p><b>FROMAGE</b> 1</p>	<p><b>TROPEZIENNE</b> 1-8-12-3</p>		<p><b>BISCUIT</b> 1-2-8</p>	<p><b>COMPOTE</b></p>

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Plats fait maison
- Bio
- Produits de saison
- Pêche durable
- Surgelé
- Plat végétarien
- Viande origine France
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge



# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par CELINE

### Semaine du 16/12/2024 au 20/12/2024

(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 – ŒUFS DURS</p> <p>8-9-12</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>9-12</p>		<p>HARICOTS VERTS</p> <p>9-12</p>	
<p>PATES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS</p> <p>1-2</p>	<p>SAUCISSE</p>		<p>LASAGNES</p> <p>1-2</p>	
	<p>PETITS POIS</p>			
<p>GLACE</p> <p>1</p>	<p>FROMAGE BLANC AU SUCRE</p> <p>1</p>		<p>COMPOTE</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 | Plat végétarien       |
|  |               |                    |                       |