


MENUS Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 26 AVRIL au 30 AVRIL 2021
(sous réserve d'éventuelles modifications)


LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI	JEUDI 29	VENDREDI 30
BETTERAVES	BROCOLIS		PATE CORNICHONS	MACEDOINE
POMMES DE TERRE FACON RACLETTE	PATE CARBONARA		COEUR MERLU EN SAUCE MAISON	SAUCISSE
			EPINARD A LA CREME	CAROTTES GLACEES
POMMES GALA ET SMITH	CROUSTADE MAISON		 CREME BIO	FROMAGE CAMEMBERT

Plats confectionnés avec
des produits achetés
localement



BIO




MENUS Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 03 MAI AU 07 MAI 2021
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI	JEUDI 06	VENDREDI 07
FRIANDS	SALADE VERTE		CONCOMBRE	BROCOLIS MAIS
JAMBON BLANC	ROTI DE DINDE		 POULETS BIO	COLIN MEUNIERE
PATE A LA CREME	RIZ BASMATI		FLAGEOLETS	LENTILLES BIO
COMPOTE BIO	GLACES		PETITS LOUIS	BANANES

Plats confectionnés avec
des produits achetés
localement



MENUS Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 10 MAI au 14 MAI 2021
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI	JEUDI 13	VENDREDI 14
 LENTILLES BIO	HARICOTS VERTS		<u>FERIE ASCENSION</u>	
JAMBON BLANC	SALADE PIEMONTOISE MAISON			
GRATIN COURGETTES				
 YAOURTS BIO	 COMPOTE BIO / FROMAGE			

Plats confectionnés avec
des produits achetés
localement



MENUS Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 17 MAI au 21 MAI 2021
(sous réserve d'éventuelles modifications)


LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI	JEUDI 20	VENDREDI 21
TOMATES	SALADE VERTE AUX GRAINES TOURNESOL		CONCOMBRE	BETTERAVES / MAIS
SAUCISSE	ROTI DE PORC		PATE BOLOGNAISE	COLIN MEUNIERE
PETITS POIS	POMME DE TERRE BROCOLIS EN GRATIN			 SEMOULE BIO
BANANES	SALADE DE FRUITS		 PAIN PERDU MAISON	FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES

Plats confectionnés avec
des produits achetés
localement



BIO

MENUS Cantine de Sarrant
confectionnés par Céline
Semaine du 24 MAI au 28 MAI 2021
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI	JEUDI 27	VENDREDI 28
<u>PENTECOTE</u>	BETTERAVES		PATE CORNICHONS	BROCOLIS
	LASAGNES MAISON		 POULETS BIO	COEUR DE MERLU EN SAUCE
			BLE CREME CHAMPIGNONS	PATE AU BEURRE
	GLACES		YAOURTS FRAISE	FONDANT AU CHOCOLAT MAISON

Plats confectionnés avec
des produits achetés
localement



BIO