





Menus des Cantines de la CCBL
réalisés par Céline Cantine de Sarrant
Semaine du 08/05/2023 au 12/05/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férialé	 Fusillis / dés de fromage		*Haricots verts	Concombre
	Sauté de veau		Saucisse	 Riz / mais
	Légumes au four		 Fusillis / petits pois	Gratin de *brocolis
	Fruits		Fromage blanc et coulis	 Cake chocolat FM

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

FM Fait maison



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'État - Véronique Champomier

Menus des Cantines de la CCBL
Réalisés par Céline cantine de Sarrant
Semaine du 15/05/2023 au 19/05/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sucrines	Maquereaux à la tomate		ASCENSION	FERIE
Sauté de veau +carottes	 Poulets rôtis			
 Semoule	 Fusillis au beurre			
 Laitage	Fruit			

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat – Véronique Champomier

Menus des Cantines de la CCBL

Réalisés par Céline cantine de Sarrant

Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023

(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosettes	 Lentilles		Carottes râpées	Chou chinois / dés de fromage
Sauté de bœuf bourguignon	Jambon blanc		 Poulets rôtis	 Lentilles à la marocaine
 Pâtes au beurre	Gratin courgettes		Haricots blancs à la tomate	
Fruit	 Laitage		Semoule nature	 Fondant chocolat aux haricots rouges

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé








Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat – Véronique Champomier

Menus des Cantines de la CCBL

Réalisés par Céline Boussarot cantine de Sarrant
Semaine du 29/05/2023 au 2/06/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Concombre		Tomates en vinaigrette maison	Sucrines
	Sauté de veau		 Poulets rôtis	 Pâtes aux champignons ou au beurre
	 Semoule		*Petits pois / carottes	Galettes de légumes FM
	 Yaourts		Fromage du producteur	 Gâteau aux pommes FM

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

FM fait maison



BIO



**Pêche durable
MSC**

*** surgelé**



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - Véronique Champomier