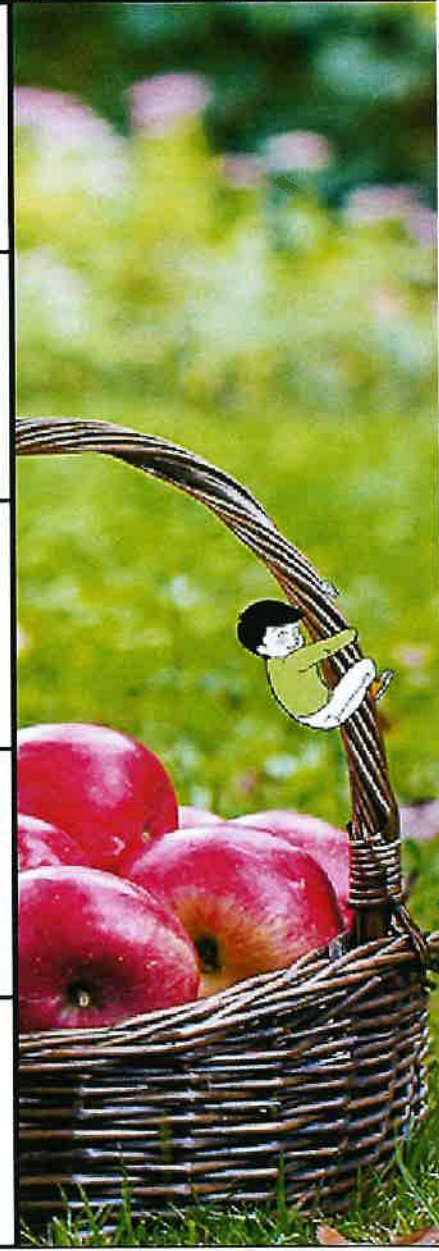


Menu



Lundi

Salade de riz igp aux petits légumes - Vinaigrette
 Saucisse de Mallossèves
 /Blanquette de poisson, p'tits légumes
 Chou fleur HVE béchamel
 Tomme noire IGP
 Pomme HVE

Mardi

Oeuf dur - , mayonnaise
Penne Bio aux trois fromages (**emmental Bio**)
 Suisse sucré
Kiwi Bio

Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier au fromage
 Crème anglaise
 Gâteau au chocolat du chef

Vendredi

Crêpe au fromage
 Poisson pané 100 % file
 Petits pois
 Yaourt sucré
Banane Bio

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---|--|--------------------------------|
| , mayonnaise | Mayonnaise | Moutarde, Oeufs, Sulfites |
| Banane Bio | Banane | |
| Blanquette de poisson, p'tits légumes | Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Eau | Gluten, Lait, Poissons |
| Chou fleur HVE béchamel | Chou fleur, Huile, Farine de blé, Eau, Lait de vache, Sel fin, Muscade | Gluten, Lait, Soja |
| Crème anglaise | Crème anglaise | Lait, Oeufs |
| Crêpe au fromage | Crêpe salée | Gluten, Lait, Oeufs |
| Gâteau au chocolat du chef | Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonat, Huile | Gluten, Lait, Oeufs |
| Hachis parmentier de boeuf | Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Arôme, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf | Gluten, Lait, Sulfites |
| Kiwi Bio | Kiwi | |
| Oeuf dur | Oeuf dur | Oeufs |
| Parmentier au fromage | Brunoise de légumes , Emmental, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau | Céleri, Gluten, Lait, Sulfites |
| Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio) | Penne, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Eau, Bleu, Emmental, Mozzarella, Huile, Farine de blé, Lait de vache | Céleri, Gluten, Lait, Soja |
| Petits pois | Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau | |
| Poisson pané 100 % filet | Poisson pané | Gluten, Poissons |
| Pomme HVE | Pomme | |
| Salade de riz igp aux petits légumes | Tomate, Maïs, Riz indica | |
| Salade iceberg | Salade iceberg | |
| Saucisse de Mallossèves | Saucisse de Toulouse | |
| Suisse sucré | Fromage blanc | Lait |
| Tomme noire IGP | Tomme | Lait |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfites |
| Yaourt sucré | Yaourt nature | Lait |

Menu



Lundi

Torsade Bio - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR
 /Nuggets végétarien de blé - , Ketchup
Haricots verts Bio à l'ail
 Madeleine
 Compte fraîche **pomme banane Bio**

Mardi

Chou rouge râpé - Vinaigrette
 Omelette au fromage du chef (MEA)
 Pommes de terre cubes rissolées - , Ketchup
Emmental Bio
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Soupe façon Hernekeitto - , croûtons nature
 Kefta de boeuf - Sauce aux baies
 /Boulettes végétariennes - Sauce dijonnaise
 Carottes persillées
 Yaourt sucré
 Gâteau pomme cannelle du chef

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons
 /Médailon de surimi - , mayonnaise
 Curry de poisson
Semoule Bio
Vache qui rit Bio
Kiwi Bio

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| , Ketchup | Ketchup | |
| , cornichons | Cornichon | Moutarde, Sulfites |
| , croûtons nature | Croûton | Gluten |
| , mayonnaise | Mayonnaise | Moutarde, Oeufs, Sulfites |
| Boulettes végétariennes | Boulette végétale | Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites |
| Carottes persillées | Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau | |
| Chou rouge râpé | Chou rouge, Vinaigre de vin | Sulfites |
| Compte fraîche pomme banane Bio | Banane, Pomme à compote, Concentré de fruit | Sulfites |
| Cordon bleu de dinde FR | Cordon bleu de volaille | Gluten, Lait, Oeufs |
| Curry de poisson | Carotte, Sel fin, Curry, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Tomate, Eau | Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites |
| Emmental Bio | Emmental | Lait |
| Gâteau pomme cannelle du chef | Fromage blanc, Cannelle, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Pomme | Gluten, Lait, Oeufs |
| Haricots verts Bio à l'ail | Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau | |
| Kefta de boeuf | Boulette de boeuf | Gluten, Soja |
| Kiwi Bio | Kiwi | |
| Madeleine | Madeleine | Gluten, Oeufs |
| Mousse au chocolat au lait | Mousse sucrée | Lait |
| Médailon de surimi | Surimi | Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons |
| Nuggets végétarien de blé | Nugget végétal | Céleri, Gluten, Soja |
| Omelette au fromage du chef (MEA) | Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache | Lait, Oeufs |
| Pommes de terre cubes rissolées | Pommes rissolées | |
| Pâté de campagne Label Rouge | Pâté de campagne | |
| Sauce aux baies | Cassonade, Airelle, Échalote, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun | Gluten |
| Sauce dijonnaise | Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait de vache | Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites |
| Semoule Bio | Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau | Gluten |
| Soupe façon Hernekeitto | Sel fin, Ail, Purée de légumes et pdt, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau | Sulfites |
| Torsade Bio | Torti, Huile, Sel fin | Gluten |
| Vache qui rit Bio | Fromage portion | Lait |
| Vinaigrette | Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau | Moutarde, Sulfites |
| Yaourt sucré | Yaourt nature | Lait |

Menus de la Cantine de SARRANT
confectionnés par **CELINE**
Semaine du 20/11/2023 au 24/11/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---------------------|----------|---------------------|---------------------------|
| Rosette | Salade de lentilles | | Betteraves | Brocolis / dés de fromage |
| Daube | Rôti de porc | | Rôti de dinde | Lentilles vinaigrette |
| Pâtes au beurre | Carottes persillées | | Blé aux champignons | Pâtes aux champignons |
| Fruits | Laitage | | Flan | Pâtisserie* |
| Plats confectionnés avec des produits achetés en Local | | | | |
| Fait Maison | | BIO | Pêche durable MSC | * surgelé |
| Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER | | | | |
| Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants : | | | | |
| 1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides | | | | |



Menus de la Cantine de SARRANT
confectionnés par Céline
Semaine du 27/11/2023 au 01/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)












| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-----------------------------------|----------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Haricots verts graines tournesol 9 | Soupe de pois cassés 9 | | Macédoine 9 | Carottes râpées 9 |
| Colin meunière * 4 | Petits pois/carottes 4 | | Cuisse de poulet 9 8 | Tartiflette 1 |
| Pâtes au beurre 2 | Riz - Lentilles 2 | | Jardinière de légumes 2 | |
| Fruits 1 8 2 | Pâtisserie* 1 8 2 | | Fromage 1 | Compote 1 |
| Plats confectionnés avec des produits achetés en Local | | | | |
| Fait Maison | | | Pêche durable | * surgelé |
| Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER | | | | |
| Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants : | | | | |
| 1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides | | | | |



Menus de la Cantine de SARRANT
confectionnés par Céline
Semaine du 04/12 /2023 au 08/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|------------|--|--|-------------------------------------|
| Salade de riz  2 dès fromage 1 | Brocolis 9 | | Choux chinois - Haricots Blancs 9  | Betteraves 9 |
| Sauté de veau | Lasagne | |  Riz cantonnais 2 | Saucisse |
| Carottes persillées | | | | Choux fleurs / pommes de terre 1 |
| Fruits | Fruit | | Pâtisserie* | Fromage blanc 1 |
| Plats confectionnés avec des produits achetés en Local | | | | |
| Fait Maison | |      | Pêche durable MSC  | * surgelé |
| Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER | | | | |
| Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants : | | | | |
| 1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides | | | | |



Menus de la Cantine de SARRANT
confectionnés par Céline
Semaine du 11/12/2023 au 15/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)











| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-----------------------------------|--------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| Maquereaux 4 | Betteraves crues râpées 9 | | Salade de Pommes de terre 9 | Salade verte , Croutons 2 9 |
| Rôti de dinde | Sauté de Bœuf aux carottes | | Omelette au Fromage 8 1 | Colin en Sauce * 1 4 |
| Pâtes aux champignons 2 1 | Semoule AB | | Epinards * à la crème | Riz AB 1 |
| Fruit | Laitage AB | | Compote | Pâtisserie * 1 8 2 |
| Plats confectionnés avec des produits achetés en Local | | | | |
| Fait Maison | | BIO AB AB AB | Pêche durable MSC | * surgelé |
| Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER | | | | |
| Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants : | | | | |
| 1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides | | | | |



Menus de la Cantine de SARRANT
confectionnés par Céline
Semaine du 18/12/2023 au 22/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|-------------------------------|
| Pâté |  Salade de lentilles | 9 | Brocolis* | 9 CRÊPE au Fromage * |
| Rôti de veau | Jambon blanc | | Cuisse de poulet | Boulettes de Bœuf à la Tomate |
|  Blé à la crème et aux champignons | 2 1 Choux fleurs / béchamel | 1 | Pomme terre persillées | Pommes Hasselback |
| Fruit | Compote | 1 | Brie | 1 Roses des Sables |
| Plats confectionnés avec des produits achetés en Local | | | | |
| Fait Maison | |   BIO    | Pêche durable MSC  | * surgelé |
| Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER | | | | |
| Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants : | | | | |
| 1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides | | | | |