

# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par Céline

### Semaine du 05/01/2026 au 09/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHARCUTERIE</b> 	<b>BROCOLIS ET OEUFs</b> 8-9-12 		<b>BETTERAVES</b> 9-12 	<b>SALADE VERTE</b> 9-12 
<b>COLIN EN SAUCE</b> 1-4 	<b>BLE AUX CHAMPIGNONS</b> 1-2 		<b>LASAGNES</b> 1 	<b>OMELETTES AUX POMMES DE TERRE</b> 1-8 
<b>RIZ AU BEURRE</b> 1-2 	<b>FROMAGE</b> 1 			
<b>SALADE DE FRUITS</b> 	<b>COURONNES DES ROIS</b> 		<b>FRUITS DE SAISON</b> 	<b>LIEGEOIS</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, épaautre, 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 12/01/2026 au 16/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CAROTTES RAPEES SAUCE A L ORANGE</b> 9-12 	<b>CHOUX CHINOIS AUX POMMES</b> 9-12 		<b>TABOULE D'HIVER</b> 9-12 	<b>CELERI MAYO</b> 9-12 
<b>POMMES DE TERRE RACLETTE</b> 1 	<b>JAMBON BLANC</b> 		<b>SAUCISSE</b> 	<b>POULETS ROTIS</b> 
	<b>PATES AU BEURRE</b> 1-2 		<b>CAROTTES PERSILLEES</b> 1 	<b>PETITS POIS</b> 
<b>COMPOTE</b> 	<b>FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS</b> 1 		<b>YAOURT</b> 	<b>FRUIT CHANTILLY</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   | Surglé             | Viande origine France   |
| Plats fait maison                                      | Bio             | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
|  | Plat végétarien |                    |   |



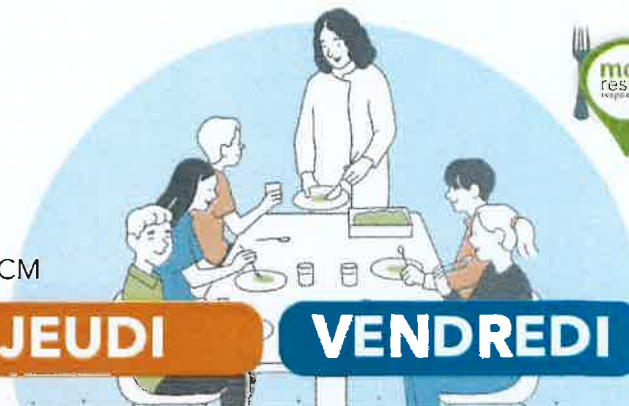
# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par Céline

### Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



## LUNDI

**BROCOLIS MAIS**

9-12



## MARDI

**HARICOTS BLANCS**

**A L'AIL DU GERS**

9-12

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

**SAUTE DE VEAU**



**SALADE RIZ OEUFS  
MAIS CORNICHONS**

8-9-12



**MAQUERAUX A LA  
TOMATE**

4

**BOULGOUR DES DE  
JAMBON FROMAGE**

9-12



**SEMOULE**

1-2



**FROMAGE**

**OMELETTE AU  
FROMAGE**

1-8



**COLIN EN SAUCE**

1-4



**FROMAGE BLANC  
SUCRE**

1

**COMPOTE**



**GRATIN DE CHOUX  
FLEURS**

1



**EPINARD**

1



**FRUIT DE SAISON**



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    |   |

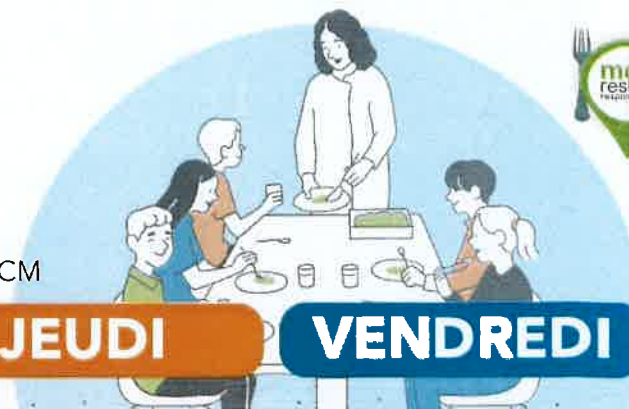
# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par Céline

### Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



## LUNDI

HARICOTS VERTS

9-12



POULETS CREME  
CURRY

1



BLE AUX  
CHAMPIGNONS FRAIS

2



FROMAGE BLANC  
SUCRE

1

## MARDI

CAROTTES RAPEES

9-12



COLIN MEUNIERE

4



POIS CHICHES DU  
GERS A L'ITALIENNE



FRUIT



## MERCREDI

## JEUDI

CHOUX CHINOIS AUX  
POMMES

9-12



JAMBON BLANC



POMMES DE TERRE  
ROTIES



FROMAGE

1

## VENDREDI

SALADE VERTE  
CROUTONS FROMAGE

1-9-12



PATES CARBONARA

1-2



FRUITS CHANTILLY

1



BISCUITS

1-2-8

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende





# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par Céline

### Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

(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>CELERI RAVE</b> <b>MAYONNAISE</b> 1-9 		<b>SALADE VERTE ET CROUTONS</b> 9-12 	<b>BETTERAVES OEUF</b> <b>MAIS</b> 8-9-12 
<b>PATE BOLOGNAISE</b> 2 	<b>SAUTE DE VEAU</b> 		<b>COLIN EN SAUCE</b> 1-4 	<b>PATE CREME</b> <b>CHAMPIGNONS FRAIS</b> 1-2 
	<b>POMMES DE TERRE</b> <b>VAPEUR</b> 		<b>RIZ AU BEURRE</b> 1-2 	<b>FROMAGE</b> 1
<b>FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS</b> 1 	<b>CAKE VANILLE</b> 1-2-8 		<b>COMPOTE</b> 	<b>FRUITS CHANTILLY</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  | Surélé             | Viande origine France   |
| Plats fait maison                                      | Bio            | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
|  | 100% de saison | Plat végétarien    |   |

# Menus de la cantine de SARRANT

## Confectionné par Céline

### Semaine du 09/02/2026 au 13/02/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHOUX CHINOIS AUX POMMES</b> 9-12 	<b>HARICOTS BLANCS A L'AIL DU GERS</b> 9-12 		<b>BOULGOUR CAROTTES RADIS POIS CHICHES</b> 9.12 	<b>SALADE VERTE</b> 9-12 
<b>LASAGNES AUX LENTILLES</b> 1-2 	<b>ROTI DE PORC</b> 		<b>COLIN MEUNIERE</b> 4 	<b>GRATIN DE POIS CHICHES DU GERS A L'ITALIENNE</b> 1 
	<b>CAROTTES PERSILLEES</b> 1 		<b>EPINARD A LA CREME</b> 1 	<b>POULETS ROTIS</b> 
<b>PASTEL DE NATAS</b> 1-3-8-10-11 	<b>YAOURT</b> 1 		<b>BROWNIE AUX HARICOTS ROUGES</b> 1-3-8 	<b>GLACE</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 | Surélévation       | 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 16/02/2026 au 20/02/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



#### LUNDI

CHOUX FLEURS EN  
SALADE

9-12



COLIN EN SAUCE

1-4



RIZ A LA TOMATE

1



SALADE DE FRUITS  
FRAIS



#### MARDI

CHARCUTERIE



SAUTE DE VEAU



SEMOULE

1.2



FROMAGE

1

#### MERCREDI

#### JEUDI

SALADE DE LENTILLES

9-12



POULETS ROTIS



LEGUMES ROTIS



FROMAGE BLANC  
SUCRE

1

#### VENDREDI

SALADE VERTE

9-12



LASAGNES

1-2



FRUIT



Ces plats contiennent les allergènes suivants

- |                                |              |                      |                                    |
|--------------------------------|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose              | 4-Poissons   | 8-Oeufs              | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, | 5-Mollusques | 9-Moutarde           | 13-lupin                           |
| avoine, épautre, kamut)        | 6-Crustacés  | 10-Graines de sésame | 14-Arachides                       |
| 3-Fruits à coque               | 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   |
|  |               |                    | Les produits sous "SICO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |