

# 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

##### CHARCUTERIE



##### COLIN EN SAUCE

1-4



##### RIZ AU BEURRE

1-2



##### SALADE DE FRUITS

##### BROCOLIS ET OEUFS

8-9-12



##### BLE AUX CHAMPIGNONS

1-2



##### FROMAGE

1

##### MERCREDI

##### JEUDI

##### VENDREDI

##### BETTERAVES

9-12



##### SALADE VERTE

9-12



##### LASAGNES

1



##### OMELETTES AUX POMMES DE TERRE

1-8



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



Pêche durable



Surgelé



Viande origine France



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

# 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
CAROTTES RAPEES SAUCE A L'ORANGE 9-12   	CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9-12   		TABOULE D'HIVER 9-12     	CELERI MAYO 9-12    
POMMES DE TERRE RACLETTE 1   	JAMBON BLANC    		SAUCISSE    	POULETS ROTIS    
	PATES AU BEURRE 1-2   		CAROTTES PERSILLEES 1    	PETITS POIS   
COMPOTE  	FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS 1   		YAOURT  	FRUIT CHANTILLY 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
- 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



Plats fait maison



Bio



Produits de saison



Plat végétalien



Pêche durable



Surgelé



VIANDE origine France



Les produits sous "SIQO": AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

# 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**

 **MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

BROCOLIS MAIS

9-12



SAUTE DE VEAU



HARICOTS BLANCS

A L'AIL DU GERS

9-12

SALADE RIZ OEUFS  
MAIS CORNICHONS

8-9-12



SEMOULE

1-2



FROMAGE BLANC  
SUCRE

1

FROMAGE

COMPOTE



MAQUERAUX A LA  
TOMATE

4

OMELETTE AU  
FROMAGE

1-8



GRATIN DE CHOUX  
FLEURS

1



BOULGOUR DES DE  
JAMBON FROMAGE

9-12



COLIN EN SAUCE

1-4



EPINARD

1



SALADE DE FRUITS

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



Pêche durable



Surgelé



Bio



Produits de  
saison



Viande origine  
France



Les produits sous  
"SIQO" : AOC, AOP,  
IGP, STG, Label Rouge...

# 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**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HARICOTS VERTS**

9-12



**POULETS CREME CURRY**

1



**BLE AUX CHAMPIGNONS FRAIS**

2



**FROMAGE BLANC SUCRE**

1

**CAROTTES RAPEES**

9-12



**COLIN MEUNIERE**

4



**POIS CHICHES DU GERS A L'ITALIENNE**



**FRUIT**



**CHOUX CHINOIS AUX POMMES**

9-12



**JAMBON BLANC**



**POMMES DE TERRE ROTIES**



**FROMAGE**

1

**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

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



Surgelé



Viande origine France



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...



# 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**

BROCOLIS

9-12



CELERI RAVE  
MAYONNAISE

1-9



PATE BOLOGNAISE

2



SAUTE DE VEAU



FROMAGE BLANC AU  
MIEL DU GERS

1



**MERCREDI**

SALADE VERTE ET  
CROUTONS

9-12



COLIN EN SAUCE

1-4



POMMES DE TERRE  
VAPEUR



CAKE VANILLE

1-2-8



**JEUDI**

SALADE VERTE ET  
CROUTONS

9-12



COLIN EN SAUCE

1-4



RIZ AU BEURRE

1-2



COMPOTE



**VENDREDI**

BETTERAVES OEUFS  
MAIS

8-9-12



PATE CREME  
CHAMPIGNONS FRAIS

1-2



FROMAGE

1

FRUITS CHANTILLY

1



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



Pêche durable  
Surgelé



Viande origine  
France



Les produits sous  
'SICO' : AOC, AOP,  
IGP, STG, Label Rouge

# 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

CHOUX CHINOIS AUX  
POMMES

9-12



HARICOTS BLANCS A  
L'AIL DU GERS

9-12



LASAGNES AUX  
LENTILLES

1-2



ROTI DE PORC



PASTEL DE NATAS

1-3-8-10-11



YAOURT

1



BOULGOUR CAROTTES  
RADIS POIS CHICHES

9.12



SALADE VERTE

9-12



CAROTTES PERSILLEES

1



EPINARD A LA CREME

1



POULETS ROTIS



BROWNIE AUX  
HARICOTS ROUGES

1-3-8



GLACE

1



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



Pêche durable



Surgelé



Produits de  
saison



Plat  
végétarien



Viande origine  
France



Les produits sous  
"SIOQ" : AOC, AOP,  
IGP, STG, Label Rouge...

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**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

CHOUX FLEURS EN SALADE

9-12



COLIN EN SAUCE

1-4



RIZ A LA TOMATE

1



SALADE DE FRUITS FRAIS



CHARCUTERIE



SAUTE DE VEAU



SEMOULE



FROMAGE

1



SALADE DE LENTILLES

9-12



POULETS ROTIS



LEGUMES ROTIS



FROMAGE BLANC SUCRE

1



SALADE VERTE

9-12



LASAGNES

1-2



FRUIT



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



Pêche durable



Surgelé



Viande origine France



Les produits sous  
"SIQO" : AOC, AOP,  
IGP, STG, Label Rouge...



Produits de saison



Plat végétarien