

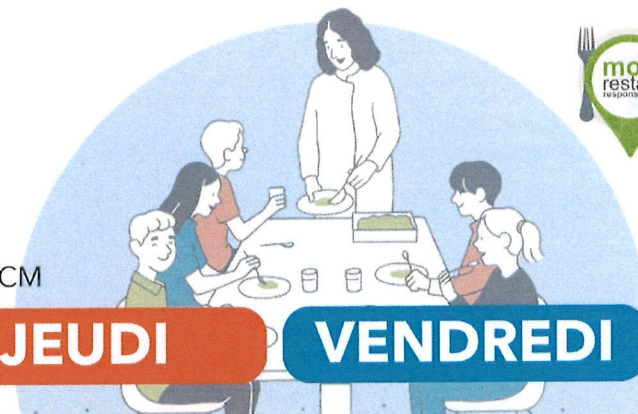
Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 01/09/2026 au 04/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	CONCOMBRES 9-12 		BROCOLIS 9-12 	BOULGOUR MAIS RADIS 9-12
	ROTI DE PORC 		OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 1-8 	JAMBON
	POMMES DE TERRE ROTIES 1 			GRATIN DE COURGETTES 1
	FROMAGE 1 	Dessert	YAOURT 1 	POIRES 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 |
| 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 | |

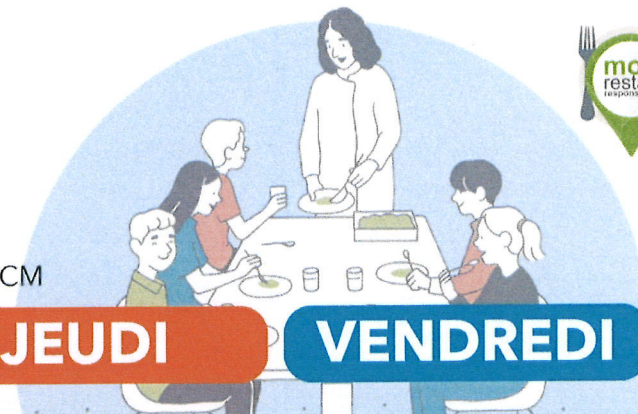
Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES OEUFs CAROTTES 8-9-12 	SALADE VERTE ET CROUTONS 9-12 		TOMATES EN SALADE 9-12 	CAROTTES RAPEES 9-12
BLE A LA CREME CHAMPIGNONS 1-2 	SAUTE DE VEAU 		POULETS ROTIS 	COEUR DE MERLU EN SAUCE CURRY 1-4--9
LAITAGE 1 	RIZ PILAF 1-2 		GRATIN CHOUX FLEURS POMMES DE TERRE 1 	SEMOULE 1-2
BISCUIT 1-2-8	KIRI 1		YAOURT 1 	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, 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 | | |

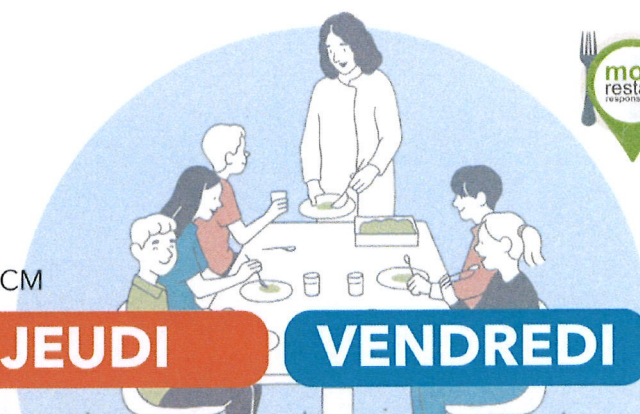
Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 14/09/2026 au 18/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

HARICOTS BLANCS AIL
DU GERS PERSIL

9-12



MARDI

PATE LOCAL



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CONCOMBRES

9-12



MELON



SAUCISSE



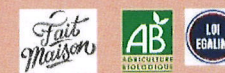
COLIN MEUNIERE

4



OMELETTE AU
FROMAGE

1-8



ROTI DE DINDE



GRATIN DE
COURGETTES

1



LEGUMES ROTIES

1



POMMES DE TERRE
ROTIES

1



EPINARDS A LA CREME

1



COMPOTE



CAKE CHOCOLAT

1-2-3-8



LAITAGE

1



FROMAGE BLANC AU
MIEL DU GERS

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 | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | | Plat végétarien | |

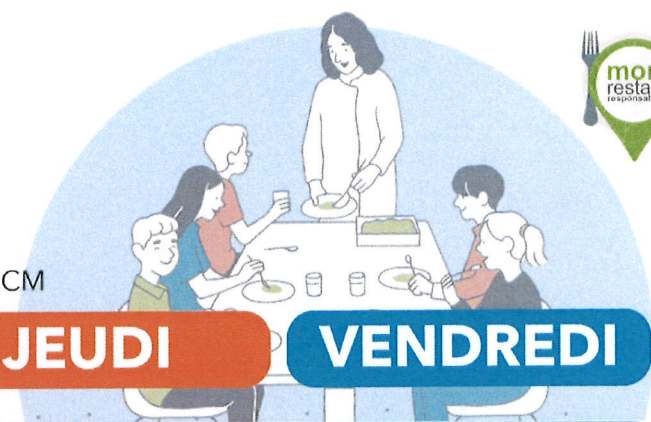
Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LENTILLES 9-12 	PATES TOMATES FROMAGE 1-9-12 		TOMATES 9-12 	SALADE VERTE 9-12
SAUTE DE VEAU 	POIS CHICHES A L'ITALIENNE 		COEUR DE MERLU EN SAUCE CURRY 1-4 	POULETS ROTIS
POMMES DE TERRE 			RIZ PILAF 1-2 	GRATIN DE COURGETTES 1
FROMAGE 1 	GLACE 1 		YAOURT 1 	ROSES DES SABLES 1-2-3

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 | | |

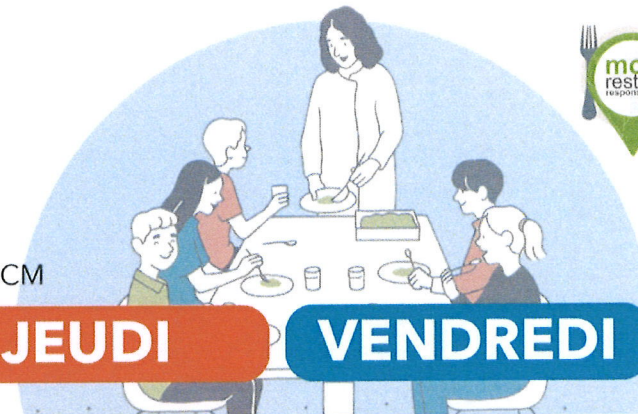
Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

BOULGOUR
POIVRONS MAIS

2-9-12



MARDI

RIZ OEUF TOMATES
CORNICHONS

8-9-1



MERCREDI

JEUDI

CONCOMBRES

9-12



VENDREDI

TOMATES
MOZZARELLA

1-9-12



SAUCISSE

PETITS POIS

1



CAROTTES PERSILLEES

1



COLIN MEUNIERE

4



COLOMBO DE
POULETS

1



LEGUMES ROTIS

1



TARTES AUX POMMES
MAISON

1-2-8



SALADE DE FRUITS

FRUIT



LAITAGE

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, épeautre, 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



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France



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

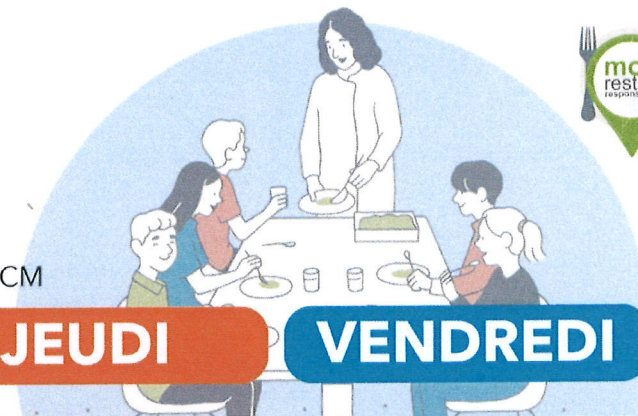
Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

MAQUEREUX A LA
TOMATE

4

MARDI

SALADE VERTE ET
CROUTONS

9-12



MERCREDI

JEUDI

BROCOLIS

9-12



VENDREDI

CAROTTES RAPEES

9-12



ROTI DE DINDE

RIZ BOLOGNAISE

2



POULETS ROTIS



COEUR DE MERLU EN
SAUCE CURRY

1-4



GRATIN DE CHOUX
FLEURS POMMES DE
TERRE

1



RIZ BOLOGNAISE

2



PATES

1-2



SEMOULE

1-2



COMPOTE



FROMAGE BLANC AU
MIEL DU GERS

1



FRUIT



BROWNIE AUX
HARICOTS ROUGES

1-2-3-8



Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|---|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, 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 | |

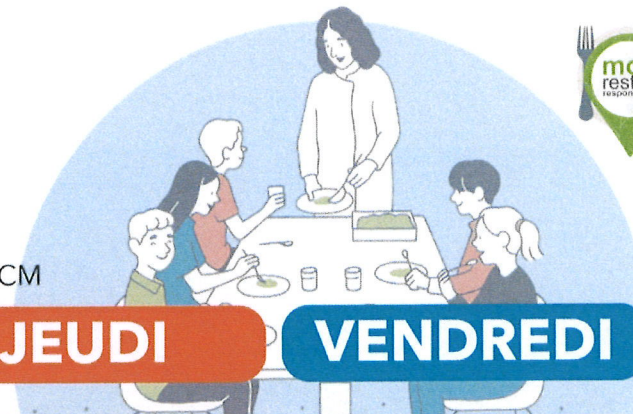
Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par Céline

Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

LENTILLES

9-12



PATE CARBONARA

1-2



FROMAGE

1



Dessert



MARDI

HARICOTS VERTS

9-12



LASAGNES

1-2



FRUIT



MERCREDI



JEUDI

BETTERAVES MAIS

9-12



POMMES DE TERRE
FAÇON RACLETTE

1-2



SALADE DE FRUITS



BISCUITS

1-2-8

VENDREDI

CELERI MAYONNAISE

1



COLIN MEUNIERE

4



POMMES DE TERRE
ROTIES

1



POIRES 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, épeautre, 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



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Plat végétarien



Surgelé



Viande origine France



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