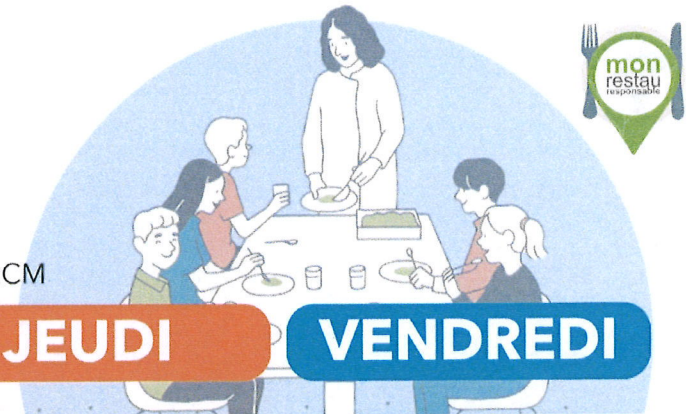


Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par CELINE

Semaine du 08/06/2026 au 12/06/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES 2-9-12 	PECHES THON MAYO 1-4 		BETTERAVES CAROTTES RAPEES 9-12 	BROCOLIS 9-12
COLIN MEUNIERE 4 	JAMBON BLANC 		PATES BOLOGNAISE LENTILLES VEGETALE 2 	SAUTE DE VEAU
GRATIN DE COURGETTES 	POMMES DE TERRE ROTIES 		FROMAGE 1 	RIZ PILAF 1-2
LAITAGE 1 	COMPOTE 		ROSES DES SABLES 2-3 	FRUITS

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

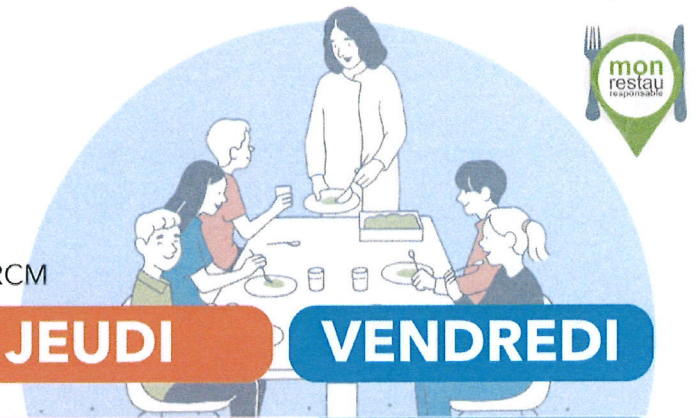
- | | | | |
|--|-----------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | Plat végétarien | | |

Menus de la cantine de **SARRANT**

Confectionné par **CELINE**

Semaine du **15/06/2026** au **19/06/2026**

(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 	BOULGOUR MAIS RADIS 2-9-12 		SALADE VERTE 9-12 	SALADE DE TOMATES 9-12
ROTI DE DINDE 	SAUCISSE 		COEUR DE MERLU EN SAUCE CURRY 1-4 	POULETS ROTIS
EPINARD A LA CREME 1 	PETITS POIS 1 		SEMOULE 1-2 	FLAGEOLETS 1
FROMAGE 1 	FROMAGE BLANC SUCRE 1 		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, 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

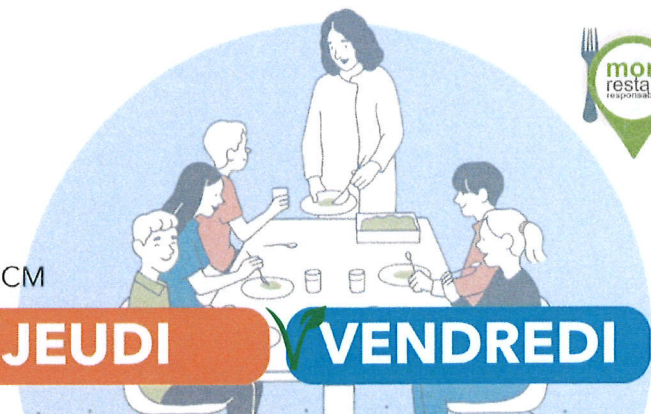
- | | | | |
|--|--------------------|-----------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Produits de saison | Plat végétarien | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |

Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par CELINE

Semaine du 22/06/2026 au 26/06/2026

(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 MAIS 9-12 	CONCOMBRES MOZZARELLA 1-9-12 		CHARCUTERIE 	MELON
RIZ BOLOGNAISE 1-2 	ROTI DE PORC 		COLOMBO DE DINDE 	OMELETTES AUX POMMES DE TERRE 1-8
	CAROTTES PERSILLEES 1 		LEGUMES ROTIS 1 	
FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS 1 	YAOURT 1 		FRUIT 	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

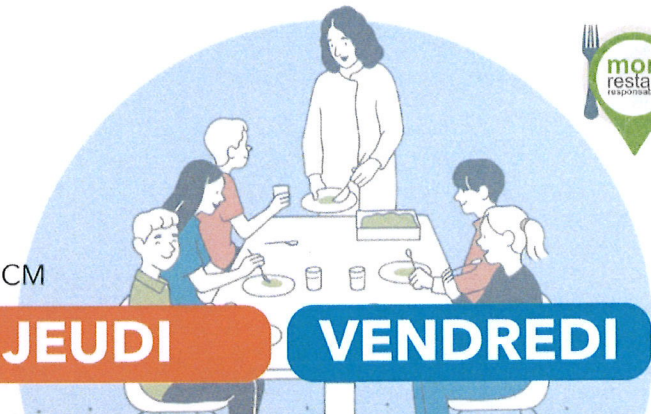
- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Plats fait maison
- Bio
- Viande origine France
- Pêche durable
- Produits de saison
- Surgelé
- Plat végétarien
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de SARRANT

Confectionné par CELINE

Semaine du 29/06/2026 au 03/07/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 9-12 	BOULGOUR CORNICHONS POIVRONS 2-9-12 		SALADE COMPOSEE 1-9-12 	CHIPS TOMATES CERISES
COLIN EN SAUCE 1-4 	POIS CHICHES A L'ITALIENNE 		SAUCISSE 	SANDWICHES
PATES 1-2 			BLE A LA CREME 1-2 	FROMAGE 1
COMPOTE 	LAITAGE 1 		FRUITS CHANTILLY 1 	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
- Plats fait maison
- Bio
- Pêche durable
- Produits de saison
- Viande origine France
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...
- Surgelé
- Plat végétarien