

Menu de la cantine de Sardent

Du 5 mai au 4 juillet 2025

Lundi 5 mai  Betteraves rouges + maïs  Préparation de viande hachée  Haricots verts  St Nectaire Fruits au sirop	Mardi 6 mai Tomates à la sauce vinaigrette  Emincés de poulet au curry à la crème  bio  Riz Fruit	Jeudi 8 mai Féried	Vendredi 9 mai Carottes râpées  Méli-Mélo de poissons à la sauce hollandaise  Pâtes Fruit
Lundi 12 mai  Salade verte + dés de gruyère+ tomates  Saucisse de volaille Poêlée de légumes  Fromage blanc Coulis Fruit	Mardi 13 mai Quiche au fromage  Bœuf à la tomate  Carottes Fruit	Menu Jeudi 15 mai   Couscous végétal avec boulettes merguez, saucisses végétales  Semoule  Fromage Glace	Vendredi 16 mai  Concombre à la crème  Jambon braisé  Petits pois carottes  Compote
Lundi 19 mai  Salade verte,  Maïs, Haricots rouges  Poisson meunier Tomates à la provençale  Clafoutis au fruit Fruit	Mardi 20 mai Radis  Merguez  Semoule  Yaourt  Coulis Fruit	Jeudi 22 mai Taboulé  Cordon bleu Haricots beurre Fruit	Vendredi 23 mai Salade de tomates  Fondû  Potatoes Menu Vegetarien Glace
Lundi 26 mai Pizza  Poulet Ratatouille Fruit	Mardi 27 mai  Œufs bio à la mayonnaise  Poisson pané  Trio de choux fleur Flan pâtissier	Jeudi 29 mai Féried	Vendredi 30 mai Féried
Lundi 2 juin Haricots blanc, sauce vinaigrette  Boulettes de bœuf Sauce tomate  Brocolis  Fromage blanc  Coulis local Fruit	Mardi 3 juin 2025 Radis au beurre bio + sel  Blanquette de dinde  Riz  Fromage Fruit	Jeudi 5 juin Salade composée Croutons  Ravioles Ricotta épinard Sauce chèvre  Compote	Vendredi 6 juin Carottes râpés  Poisson en sauce  Blé  Crème dessert

Menu de la cantine de Sardent

Du 5 mai au 4 juillet 2025

Lundi 9 juin Férié	Mardi 10 juin Menu Végétarien Salade verte Produits Locaux Pâtes à la bolognaise AB Egrené végétal, emmental râpé Fruit	Jeudi 12 juin Quiche lorraine Produits Locaux Poisson meunier Tomates à la provençale Cocktail de fruits	Vendredi 13 juin Melon Produits Locaux Roti de porc Fait maison Purée de pomme de terre Fruit
Lundi 16 juin Menu Végétarien Gaspacho Poisson végétal façon meunière Ratatouille Fait maison Gâteau au yaourt	Mardi 17 juin AB Concombre à la crème bio Produits Locaux Merguez AB Semoule bio Fruits au sirop	Jeudi 19 juin Produits Locaux Charcuterie Produits Locaux Cordon bleu AB Petits pois Fruit	Vendredi 20 juin Produits Locaux Jambon blanc Fait maison Fondu Fait maison Potatoes Glace
Lundi 23 juin Menu réalisé en fonction des stocks	Mardi 24 juin Menu réalisé en fonction des stocks	Jeudi 26 juin Menu réalisé en fonction des stocks	Vendredi 27 juin Menu réalisé en fonction des stocks
Lundi 30 juin Menu réalisé en fonction des stocks	Mardi 1^{er} juillet Menu réalisé en fonction des stocks	Jeudi 3 juillet Menu réalisé en fonction des stocks	Vendredi 4 juillet Sun Pique-nique (En fonction du temps)

Produits locaux

Produits issus de l'agriculture biologique

Label MSC pêche

D'appellation d'origine protégée

Fait maison

Produits créés dans une usine française,

ACCRO

Gamme 100% végétale fabriquée en France

Produit sans soja.

A base de protéines de pois et de blé cultivés en France