

109 - RANTIGNY * :
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu



Lundi

Friand au fromage
 Chili sin carne
 Riz bio
Yaourt sucré vrac (régional)
 Gaufre liégeoise

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
 Poisson blanc meunière MSC - **Citron bio**
 Carottes Ce2
Edam Bio
 Crème dessert au chocolat

Mercredi

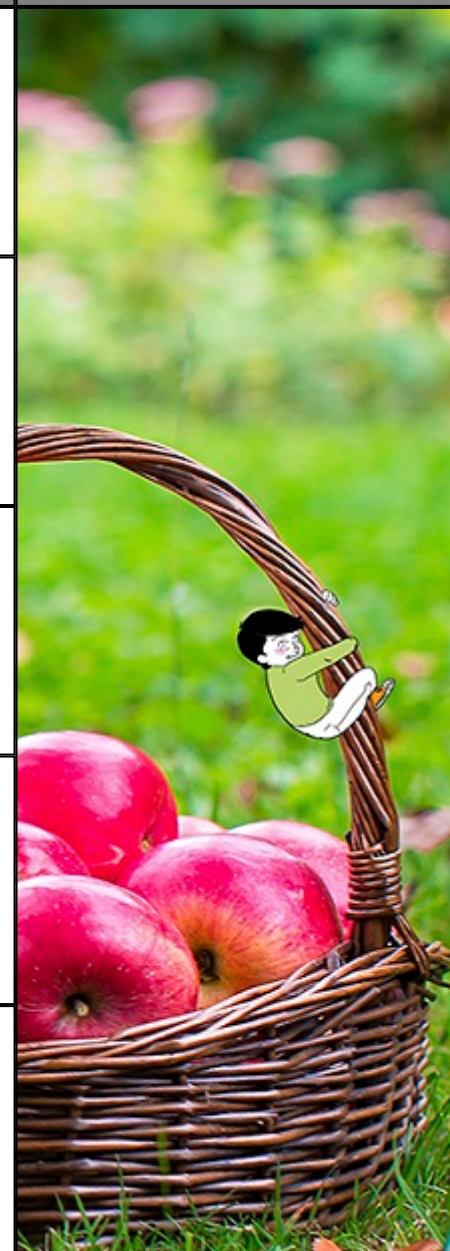
Radis rose - , beurre
 Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2) - Sauce Milanaise
 /Pavé de merlu MSC - Sauce Milanaise
Penne Bio
 Pont l'Evêque AOP
 Compote fraîche **pomme Bio** fleur de rhubarbe

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar (concentré)
 Ragoût de pommes de terre, oignon et saucisse *
 /Le Coodle (Saucisse végétale)
 Crème anglaise
 Carrot's cake

Vendredi

Fusilli Bio - , dés de mimolette - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR - Sauce ketchup
 /Darphin au carotte, lentille, emmental bio - Sauce ketchup
 Gratin de chou fleur CE2 béchamel tomatée
 Suisse sucré
 Fruit de saison



109 - RANTIGNY * :
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Goûter 2 éléments



Lundi

Flan à la vanille
Gaufre liégeoise

Mardi

Brioche
Compote pomme poire

Mercredi

Jeudi

Lait chocolaté
Gallettes bretonnes

Vendredi

Baguette goûter - , beurre
Jus d'orange

