

109 - RANTIGNY *
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu

api

Lundi

Betteraves - Vinaigrette 🍷
 Boulettes au boeuf (3/4/5) 🇫🇷 - Sauce raz el hanout
 /Boulettes végé (3/3/5) - Sauce raz el hanout
Semoule Bio 🌱
Gouda Bio 🌱
 Fruit de saison

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Émincé de cuisse de poulet 🇫🇷 🍷 - Sauce colombo
 /Dos de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce colombo
Riz Bio Pilaf 🌱
 Petit moulé nature
 Donuts

Mercredi

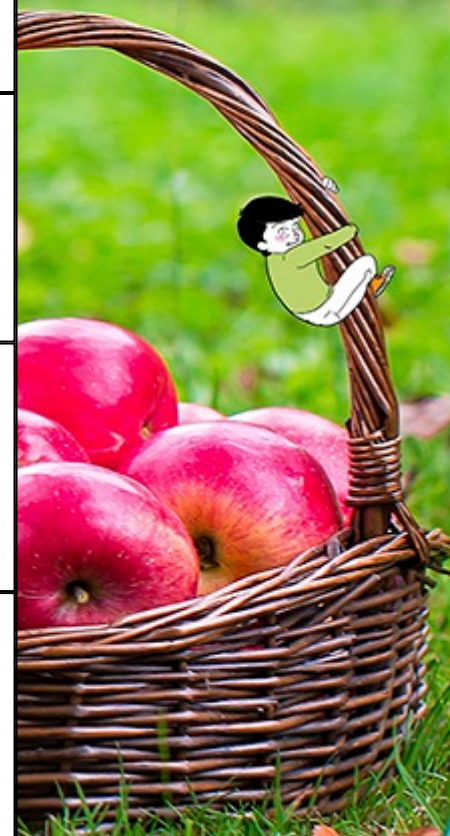
Potage poireaux pommes de terre (concentré)
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🍷 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Galette végétale
 Carottes Ce2 à l'ail 🍷
 Saint Paulin
 Compote pomme

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique
 CC Lasagnes aux épinards et **féta AOP** 🍷
 Yaourt sucré
 Biscuit fourré chocolat

Vendredi

Crêpe au fromage
 Poisson blanc meunière MSC 🍷 - **Citron bio** 🌱
 Brocolis
Saint Môret Bio 🌱
 Gâteau du chef au speculoos 🍷



109 - RANTIGNY *
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Goûter 2 éléments



Lundi

Lait nature
 Gateau saveur citron

Mardi

Suisse fruité
 Gaufre liégeoise

Mercredi

Délichoc
 Jus de pomme

Jeudi

Vache qui rit Bio
 Pain
 Jus d'ananas

Vendredi

Yaourt sucré
 Brioche

