

109 - RANTIGNY *
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu



Lundi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de limande MSC - Sauce au curry doux
Semoule Bio
 Vache picon
Fruit de saison Bio

Mardi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique
 Tortillas de pommes de terre, épinards, (**emmental Bio**)
Camembert Bio
 Crème dessert à la vanille

Mercredi

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette
 Axoa - Sauce aux oignons
 /Filet de lieu noir MSC - Sauce aux oignons
 Petits pois CE2
 Tomme noire IGP
 Beignet chocolat noisette

Jeudi

Potage Dubarry (concentré)
 Bolognaise de boeuf
 /CC Bolognaise de **lentilles bio**
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
 Fruit de saison

Vendredi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette
Émincé de cuisse de poulet - Sauce crème
 /Dos de colin d'Alaska MSC
Haricots verts Bio persillés - Ne pas utiliser
 Verre de **lait Bio**
 Gateau du chef au chocolat



109 - RANTIGNY *
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Goûter 2 éléments



Lundi

Pain au lait
Jus de pomme

Mardi

Lait nature
Céréales au miel

Mercredi

Biscuit
Compote pomme fraise

Jeudi

Vache qui rit Bio
Pain
Fruit de saison

Vendredi

Yaourt à boire
Barre cake marbré

