

SEMAINE DU 04-07-2022 AU 10-07-2022

MIDI
RANTIGNY



DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

 Pastèque (BIO)

Plat

Cordon bleu (volaille)
Sauce Normande
 Petits pois Carottes
 Croustillant au fromage

Fromage

Chantailou

Dessert

Tarte aux pommes

Goûter

Jus d'orange
Crème dessert Chocolat
Moelleux fraise

LÉGENDE

 Local
 VBF
 Recette du chef

 Bio
 Végétarien
 CE2

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	 Betterave vinaigrette	 Melon (BIO)	Radis / Beurre
Plat	Pavé de colin sauce à la milanaise  Riz façon paëlla (BIO)	 Sauté de boeuf sauce brune  Ecrasée de pomme de terre (BIO)  Falafel quinoa sauce pita	 Croq pané de blé fromage Ratatouille de légumes Boullgour	 Braisé de porc* sauce marengo Fromage râpé  Pâtes (BIO) Sauté de dinde sauce marengo  Galette de lentilles, boullgour et légumes // Sauce Tomate
Fromage Brie		 Pont l'evêque AOC	Petit suisse sucré	Chanteneige
Dessert Prunes		 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Chou à la crème Vanille	Abricots
Goûter	Yaourt nature sucré Jus de pomme Gaufrette vanille	Spécialité pomme framboise Petit pain chocolat Lait nature	Petit beurre Fruit du Jour Yaourt à boire	Yaourt aromatisé Jus d'ananas Quatre quart

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 Recette du chef
 AOP

 VBF
 CE2

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	 Carottes cuites au curry	Pastèque	Oeufs durs mayonnaise	 Concombre sauce ciboulette	Tomate au persil
Plat	 Omelette nature semoule Piperade	  Jambon blanc* Fromage râpé  Pâtes (BIO) Jambon dinde  Bouchée sarrasin	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes  Samoussa aux légumes et son jus	Hoki pané Sauce crème  Epinards hachés à la crème  Riz (BIO)	 Cheese burger Ketchup (dosette) Pommes de terre rissolées Cheese poisson
Fromage	Mimolette	Vache qui rit	 Rondelé (BIO)	Petit suisse aux fruits	Coulommiers
Dessert	 Melon (BIO)	 Crème dessert caramel	Pêche	Donut au chocolat	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Purée pomme cassis Brownies Lait nature	Confiture Pain Jus de pomme	Spécialité Poire Yaourt à boire Gaufrette vanille	Sablé de retz Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé	Banane Galette Bretonne Lait aromatisé chocolat

LÉGENDE

	Local		Bio		VBF
	Végétarien		Recette du chef		CE2
	Contient du porc		AOP		VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	 Melon (BIO)	Julienne de betterave cuite	 Tomate et Maïs (BIO)	Accras de morue	 Coleslaw (BIO)
Plat	 Egréné de boeuf sauce chili Riz  Egréné végétal sauce chili	 Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé	 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites	Emincé de poulet sauce barbecue Crumble de légumes provençale  Palet montagnard sauce barbecue	Knack volaille sauce oignons  Purée de pomme de terre Saucisse végétale sauce oignons
Fromage	Tomme blanche	Fraidou	Carré frais	 Saint Paulin (BIO)	Yaourt nature sucré
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Prunes	Galette Bretonne	Nectarine	Eclair Vanille
Goûter	Spécialité pomme coing Gâteau pompon Lait aromatisé fraise	Petit suisse aux fruits Croissant Jus de pomme	Yaourt nature sucré Madeleine Jus d'orange	Lait nature Pâte à tartiner Pain	Biscuit cuillère Fruit du Jour Yaourt à boire

LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF
 Végétarien	 Recette du chef	 CE2
 Contient du porc	 AOP	 VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc