SEMAINE DU 03-03-2025 AU 09-03-2025
MIDI
RANTIGNY

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DES CARNAVALS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**NICE** Salade niçoise	**DUNKERQUE** Potage du jour (BIO)	**RIO** Salade salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme, mayo, citron, persil)	**BINCHE** Carottes râpées	**VENISE** Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)
Plat	Daube de boeuf (BIO) à la niçoise Semoule Ratatouille de légumes Falafel quinoa sauce provençale	Emincé de volaille sauce waterzooï Pommes Vapeur Waterzooï de poisson	Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices) Riz (BIO) Batonnière de légumes Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices) Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé (BIO)
Fromage	Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Chantaillou	Maroilles	Fripons
Dessert	Fruit de saison	Beignet à la pomme	Flan saveur caramel	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc façon straciatella
Goûter	Yaourt nature sucré Gâteau pompon Jus d'ananas	Fruit de saison Lait nature Palet Breton	Confiture Jus d'orange Pain platine	Gaufrette vanille Lait aromatisé chocolat Spécialité pomme mirabelle	Pâte à tartiner Jus de pomme Pain platine

Bio
VBF
AOP
Local
Végétarien
Global G.A.P
CE2
MSC
HVE
Recette du chef
Contient du porc

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

SEMAINE DU 10-03-2025 AU 16-03-2025
MIDI
RANTIGNY

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé Courgettes (BIO) crémées Carré fromage fondu	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Yaourt nature sucré	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise	Fruit de saison (BIO)	Cake	Liégeois chocolat
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Spécialité pomme banane Lait aromatisé chocolat Petit beurre	Petit suisse aux fruits Biscuit fourré fraise Jus de pomme	Fruit de saison Lait nature Galette St Michel	Confiture Jus d'orange Pain platine

Bio
Végétarien
HVE
Local
MSC
Issue de Label Rouge
CE2
Contient du porc
VPF
Recette du chef
AOP
Saveur en Or
VBF
Global G.A.P
Pâtisserie du chef

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

SEMAINE DU 17-03-2025 AU 23-03-2025
MIDI
RANTIGNY

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**ANGLAIS** Coleslaw	**PORTUGAIS** Chorizo* Roulade de volaille et cornichon Terrine de légumes sauce cocktail	**ESPAGNOL** Poivrons au vinaigre balsamique	**ITALIEN** Tomate (BIO) mozzarella	**ALLEMAND** Potage asperges
Plat	Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	Ragoût de poisson portuguais Concassé de tomates Coeur de blé	Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	Pizza au fromage Salade iceberg	Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites Saucisse de volaille sauce au curry Roulé végétal sauce au curry
Fromage	Mimolette	Cantal	Tomme des Pyrénées	Petit suisse sucré	Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit de saison	Moelleux pomme
Goûter	Madeleine Fruit de saison Lait nature	Gâteau abricots Fromage blanc aromatisé Jus de pomme	Quatre quart Purée pomme cassis Yaourt à boire	Confiture Lait aromatisé chocolat Pain platine	Compote Pomme Gourde Petit suisse sucré Galette beurre St Sauveur

Bio, Végétarien, HVE, Local, MSC, Issue de Label Rouge, CE2, Contient du porc, VPF, Recette du chef, AOP, Saveur en Or, VBF, Global G.A.P, Pâtisserie du chef

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

SEMAINE DU 24-03-2025 AU 30-03-2025
MIDI
RANTIGNY

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Chou blanc Alsacien	Mâche aux croûtons	Crêpe au fromage
Plat	Emincé de poulet sauce poulette Riz pilaf avec oignons Falafel plat sauce aux herbes	Omelette Purée de courges butternut	Pavé au veau haché sauce cumin Blé Epinards hachés (BIO) cuisinés Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	Filet de merlu sauce façon beurre blanc Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Sauté de porc* (BIO) à la diable Petits pois à la française Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate
Fromage	Camembert (BIO)	Fripons	Gouda	Rondelé nature	Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison	Flan saveur chocolat	Yaourt au fruit mixé	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme mirabelle
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Fruit de saison Carré fourré pommes Lait nature	Confiture Jus d'orange Pain platine	Lait aromatisé chocolat Moelleux au citron Spécialité pomme coing	Petit suisse aux fruits Biscuit des Flandres Jus de pomme

Bio
Végétarien
HVE
Local
MSC
Issue de Label Rouge
CE2
Contient du porc
VPF
Recette du chef
AOP
Saveur en Or
VBF
Global G.A.P
Pâtisserie du chef

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

SEMAINE DU 31-03-2025 AU 06-04-2025
MIDI
RANTIGNY

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de thon	Céleri rémoulade	Potage carotte	Tomate au persil (BIO)	Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière Gratin dauphinois Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	Cari de lentilles Riz	Jambon blanc* Fromage râpé (BIO) Pâtes Sauce jus de thym Jambon dinde Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Escalope de volaille sauce barbecue Haricots beurre Pommes rissolées Palet montagnard sauce barbecue	Poisson meunière Semoule (BIO) Piperade
Fromage	Pont l'Evêque	Tartare nature	Saint Paulin (BIO)	Chanteneige	Yaourt nature sucré
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc (BIO) au spéculoos	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Tarte citron
Goûter	Gaufre flash Yaourt aromatisé Jus d'orange	Confiture Jus de pomme Pain platine	Lait aromatisé chocolat Biscuit fourré chocolat Spécialité pomme fraise	Pâte à tartiner Yaourt à boire Pain platine	Lait nature Fruit de saison Galette beurre St Sauveur

Bio
Végétarien
HVE
Local
MSC
Issue de Label Rouge
CE2
Contient du porc
VPF
Recette du chef
AOP
Saveur en Or
VBF
Global G.A.P
Pâtisserie du chef

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

SEMAINE DU 07-04-2025 AU 13-04-2025
MIDI
RANTIGNY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Panais rémoulade	Carottes cuites au curry	Salade verte et dès d'emmental	Concombre à la crème (BIO)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Chipolata* grillée et son jus Carotte vichy Lentilles (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine Ecrasé de pomme de terre Fricassé de colin sauce nantua	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella	Cheese burger Potatoes Cheese végétarien
Fromage	St Morêt	Carré de l'Est	Brie	Petit suisse aux fruits	Cantal
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Spécialité pomme pêche	Marbré cacao	Fruit de saison (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Sablé de retz Yaourt à boire Spécialité pomme abricot	Fromage blanc nature sucré Croissant Jus d'orange	Fruit de saison Lait nature Madelon	Carré fourré abricots Lait aromatisé chocolat Purée de pomme

Bio
Végétarien
HVE
Local
MSC
Issue de Label Rouge
CE2
Contient du porc
VPF
Recette du chef
AOP
Saveur en Or
VBF
Global G.A.P
Pâtisserie du chef

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

SEMAINE DU 14-04-2025 AU 20-04-2025
MIDI
RANTIGNY

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées (BIO) persillées	Chou-fleur à la flamande	Pizza royale* Quiche au fromage	Tomate (BIO) sauce basilic	Macédoine mayonnaise
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Haricot vert Pommes boulangères Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale	Rôti de dinde sauce à l'ancienne Beignets de courgettes Galette de soja tomate basilic sauce poivrade	Emincé de porc* sauce brune Semoule Courgettes ail et persil Emincé de dinde sauce brune Blanquette de légumes	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)
Fromage	Carré frais	Buchette de chèvre	Yaourt nature sucré	Cantadou	Maroilles
Dessert	Ile flottante	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison (BIO)	Chou à la crème vanille	Fruit de saison
Goûter	Ourson fourre chocolat Spécialité pomme framboise Yaourt à boire	Confiture Jus d'orange Pain platine	Barre patissière Petit suisse aux fruits Jus d'ananas	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Gâteau fraise	Pâte à tartiner Lait nature Pain platine

Bio · Local · CE2 · Recette du chef · VBF · Végétarien
MSC · Contient du porc · AOP · Global G.A.P · HVE · Issue de Label Rouge
VPF · Saveur en Or · Pâtisserie du chef · Label rouge

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

SEMAINE DU 21-04-2025 AU 27-04-2025
MIDI
RANTIGNY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betterave vinaigrette	Concombre à la menthe	**REPAS DE PRINTEMPS** Pâté* de campagne et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Salade bulgare
Plat		Parmentier végétarien	Braisé de porc* (BIO) sauce marengo Ratatouille de légumes Coeur de blé Sauté de dinde sauce marengo Pavé de colin sauce basquaise	Sauté de veau printanier Pommes de terre noisette Petits pois à l'oignon Pavé fromager sauce normande	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage		Saint Nectaire	Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Recette Madame Loïk
Dessert		Fruit de saison (BIO)	Yaourt vanille (BIO)	Pâtisserie au chocolat + chocolat	Fruit de saison
Goûter		Fromage blanc nature sucré Galette Bretonne Jus d'orange	Purée de pomme Petit pain chocolat Lait nature	Fruit de saison Yaourt à boire Madeleine marbrée	Confiture Lait aromatisé chocolat Pain platine

Bio
MSC
VPF
Local
Contient du porc
Saveur en Or
CE2
AOP
Pâtisserie du chef
Recette du chef
Global G.A.P
Label rouge
VBF
HVE
Végétarien
Issue de Label Rouge

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