




RETOURNAC - ECOLE PRIVEE ARC-EN-CIEL
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menus






Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette aux agrumes
Boulettes au boeuf - Sauce paprika
/Boulettes végétariennes - Sauce paprika
Blé pilaf
Vache qui rit Bio 
Clémentine






Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette Caesar
Saucisse de Toulouse 
/Roulé végétal goût merguez
Purée de pommes de terre du Chef
Chantilly
Crêpe sucrée - , coulis de fruits rouges

Mercredi

Taboulé d'hiver (semoule Bio) 
Paupiette de dinde - Sauce crème
/Filet de lieu noir MSC  - Sauce citron
Brocolis persillés
Fourme de montbrison  
Kiwi Bio 

Jeudi

Mélange de riz Bio et maïs  - Vinaigrette
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 
Epinards béchamel
Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional)  
Orange Bio 

Vendredi



**Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.**