

RETOURNAC - ECOLE PRIVEE ARC-EN-CIEL
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menus



Lundi

Salade de blé arlequin - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce provençale
 /Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce provençale
 Brocolis persillés
Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional) 🇫🇷 🐄
Kiwi Bio 🇫🇷

Mardi

Radis - , beurre
 Légumes couscous
Semoule Bio 🇫🇷
 Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes
Orange Bio 🇫🇷

Mercredi

Chou fleur CE2 🐟 - Vinaigrette façon cocktail
 Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷
 /morceaux de colin d'alaska MSC façon carbonara 🐟
Macaronis Bio 🇫🇷
Emmental Bio râpé 🇫🇷
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille 🇫🇷 🍷

Jeudi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce moutarde
 /Filet de limande MSC - Sauce moutarde
 Écrasé de pommes de terre
 Verre de **lait Bio** 🇫🇷
 Gâteau du chef aux pralines roses 🍷

Vendredi

Salade de **pommes de terre Bio**, maïs et olives 🇫🇷 - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Épinards à la Béchamel
 Saint Nectaire AOP 🐄
 Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon** 🇫🇷 🐄

