

**SCOLAIRE ARC EN CIEL**  
**Du 03/03/2025 au 07/03/2025**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade verte - Vinaigrette	Raviolis au boeuf - , emmental râpé /Tortellini ricotta épinards - Sauce crème		<b>Camembert Bio</b> 	Mousse au chocolat au lait
mardi	Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise	Tarte au fromage	<b>Carottes Bio</b> persillées 	Petit moulé nature	Beignet chocolat noisette
mercredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette	Sauté de veau  - Sauce Normande /Omelette nature	Coquillettes du Lauragais	<b>Chanteneige Bio</b> 	Yaourt aromatisé
jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Boulettes végétariennes - Sauce provençale	Riz Bio	Tartare	Fruit de saison
vendredi	Salade de lentilles - Vinaigrette	Pavé de merlu MSC  - Sauce citron	Gratin de chou fleur	Yaourt (Cimelait)	Fruit de saison Bio

**SCOLAIRE ARC EN CIEL**  
**Du 10/03/2025 au 14/03/2025**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette persillée	Boulettes à l'agneau - Sauce provençale /Filet de colin d'Alaska MSC 	<b>Haricots verts Bio</b> persillés 	Tomme blanche	Fruit de saison
<b>mardi</b>	Salade verte - Vinaigrette balsamique	Égrainé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce aux épices	<b>Semoule Bio</b> 	Buchette lait mélange	Suisse fruité
<b>mercredi</b>	Brocolis - Vinaigrette	Jambon blanc Label Rouge  /Nuggets de poisson /Nuggets de poisson	<b>Coquillettes Bio</b> 	Saint Paulin	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> au speculoos  
<b>jeudi</b>	Radis rose - Sauce bulgare	Hachis parmentier /Omelette au fromage - Brocolis		Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison Bio
<b>vendredi</b>	Haricots beurre - Vinaigrette	Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron	Épinards à la Béchamel	<b>Vache qui rit Bio</b> 	Fruit de saison

**SCOLAIRE ARC EN CIEL**  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Pâté de campagne Label Rouge 🏆 - , cornichons	Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade /Quenelle au brochet - Sauce crème	Gratin de pommes de terre et chou fleur	Cantal AOP 🏆	Fruit de saison Bio
<b>mardi</b>	Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> 🌱 - , emmental râpé	<b>Torsades Bio</b> 🌱	Emmental	Biscuit Maury
<b>mercredi</b>	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) 🌱	Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Filet de colin d'Alaska MSC 🏆 - Sauce aneth	Carottes persillées	<b>Gouda Bio</b> 🌱	Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Potage de légumes verts	Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce moutarde /Poisson blanc meunière MSC 🏆 /Poisson blanc meunière MSC 🏆	Riz Bio	Carré de Liguail	Liégeois chocolat
<b>vendredi</b>	Crêpe au fromage	Filet de lieu noir MSC 🏆 - Sauce aux olives	Mélange de petits pois et carottes	Yaourt (Cimelait)	Fruit de saison Bio

**SCOLAIRE ARC EN CIEL**  
**Du 24/03/2025 au 28/03/2025**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange	Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aneth	Purée de pommes de terre	Brie	Crème dessert au chocolat
<b>mardi</b>	Haricots verts Bio  - Vinaigrette ciboulette	Omelette Bio nature	Piperade	Suisse sucré	Flan à la vanille
<b>mercredi</b>	Pomelos - , sucre	Aiguillettes de poulet FR  - Sauce au curry /Poisson blanc meunière MSC - , citron	Julienne de légumes	Edam	Compote fraîche pomme Bio mangue
<b>jeudi</b>	Rosette - , cornichons	Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry	Potatoes	Yaourt sucré	Fruit de saison Bio
<b>vendredi</b>	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore	Brocolis persillés	Chanteneige Bio	Gaufre de Liège

**SCOLAIRE ARC EN CIEL**  
**Du 31/03/2025 au 04/04/2025**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Lentilles Bio</b> - Vinaigrette à l'échalote	Escalope de poulet - Sauce Arrabiata /Filet de colin	<b>Haricots verts Bio</b> à l'ail	Saint Nectaire AOP	Fruit de saison Bio
<b>mardi</b>	Roulé au fromage	Pavé de merlu MSC - Sauce aux agrumes	<b>Carottes Bio</b> persillées	Suisse sucré	Donuts au chocolat
<b>mercredi</b>	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	Paupiette de veau - Sauce provençale / <b>Omelette Bio</b> nature	Semoule	Carré de Liqueil	Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Chou fleur - Vinaigrette	Rôti de dinde - Sauce façon cocktail /Filet de hoki MSC - Sauce citron	<b>Macaronis Bio</b>	Fromage fondu	Mousse au chocolat au lait
<b>vendredi</b>	Salade verte - Vinaigrette au xérès	Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, ( <b>emmental Bio</b> )		Tomme blanche	Compote pomme banane

**SCOLAIRE ARC EN CIEL**  
**Du 07/04/2025 au 11/04/2025**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette au citron	Allumettes de porc façon carbonara /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron	<b>Fusilli Bio</b>	Pont l'Evêque AOP	Fruit de saison
<b>mardi</b>	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette	Rôti de porc  - Sauce aux herbes /Omelette nature /Omelette nature	Mélange de petits pois et carottes	<b>Gouda Bio</b>	Fromage blanc sucré
<b>mercredi</b>	Radis rose - , beurre	Sauté de boeuf  - Sauce Milanaise /Pavé de merlu MSC  - Sauce curcuma	<b>Semoule Bio</b>	<b>Chanteneige Bio</b>	Compote fraîche <b>pomme Bio</b>
<b>jeudi</b>	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Tarte au fromage	Blettes béchamel	Suisse fruité	Fruit de saison
<b>vendredi</b>					