

# Menus du 30 mars au 03 avril 2026

## Collège du Val d'Elorn SIZUN

<p><b><u>Lundi midi</u></b> Macédoine</p> <p>Escalopes de dinde aux pleurotes Semoule BIO/Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Beignet à la framboise/Fruits BIO</p>	<p><b><u>Mardi midi</u></b> Salade de pâtes</p> <p>Rougaille saucisses Riz Thai/Poêlée de légumes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruits BIO</p>	<p><b><u>Mercredi midi</u></b> Salade de crudités</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au poivre Tortis 3 couleurs</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Tarte au chocolat/Fruits BIO</p>	<p><b><u>Jeudi midi</u></b> Salade de tomates</p> <p>Paëlla maison</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Flan au chocolat/Fruits BIO</p>	<p><b><u>Vendredi midi</u></b> Carottes rapées</p> <p>Bolognese VG Pâtes/Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Fruits BIO</p>
<p><b><u>Lundi soir</u></b> Rillettes</p> <p>Saucisson en croûte Légumes sautés</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Fruits BIO</p>	<p><b><u>Mardi soir</u></b> Concombres</p> <p>Poisson pané Haricots beurre</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Compote/Fruits BIO</p>	<p><b><u>Mercredi soir</u></b> Taboulé</p> <p>Côte de porc à la moutarde Purée de Pommes de terre</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Fruits BIO</p>	<p><b><u>Jeudi soir</u></b> Feuilleté</p> <p>Ravioles à la tomate sauce orientale Salade verte</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Fruits</p>	<p><i>Tous nos féculents (pâte, riz, boulgour, blé, quinoa) sont Bio, ainsi que nos fruits (sauf bananes)</i></p> <p><i>Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant cours et arrivages</i></p>