

Menus du 14 au 18 septembre 2026

Collège du Val d'Elorn SIZUN s03

<u>Lundi midi</u> Concombres Croq'VG Haricots verts Fromage AOP Tarte au chocolat/Fruits BIO	<u>Mardi midi</u> Salade de pâtes Poisson frais suivant courts et arrivages Riz/poêlée de légumes Fromage blanc BIO Fruits BIO	<u>Mercredi midi</u> Tomates mozza Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Fromages AOP Fruits BIO	<u>Jeudi midi</u> Pamplemousse Boeuf bourguignon Boulgour BIO/Poêlée de légumes Fromage AOP Gâteau à l'ananas maison Fruits BIO	<u>Vendredi midi</u> Salade Piémontaise Côtes de porc sauce charcutière Pâtes/poêlée brocolis champignons Fromage blanc BIO Fruits BIO
<u>Lundi soir</u> Betteraves Mayo Bruchetta jambon Salade verte Yaourt BIO Fruits BIO	<u>Mardi soir</u> Asperges vinaigrette Oeufs cocotte Pâtes à la crème Fromage AOP Verrine pommes caramel maison Fruits BIO	<u>Mercredi soir</u> Carottes rapées Escalope de dinde au curry Gratin de choux-fleurs Fromage AOP Fruits BIO	<u>Jeudi soir</u> Jambon cru Poisson frais selon courts et arrivages Pommes noisette/Poêlée de légumes Fromage AOP Fruits BIO	<i>Tous nos féculents (pâte, riz, boulgour, blé, quinoa) sont Bio, ainsi que nos fruits (sauf bananes)</i> <i>Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant cours et arrivages</i>