

Menus du 06 au 10 octobre 2025

Collège du Val d'Elorn SIZUN

<u>Lundi midi</u> Taboulé Pilon de poulet mariné Poêlée de légumes Yaourt BIO Beignet au pomme/Fruits	<u>Mardi midi</u> Betterave Mayo Fish ans chip Riz BIO/fondue de poireaux Fromage AOP CarrotCake maison/Fruits	<u>Mercredi midi</u> Feuilleté au chèvre Tomates farcies maison Boulgour au légumes Fromage Blanc BIO Yaourt au chocolat BIO/Fruits	<u>Jeudi midi</u> Salade de choux blanc Sauté de porc à la moutarde Semoule/poêlée de légumes Fromage AOP Fruits	<u>Vendredi midi</u> Celeri rémoulade Ravioles BIO aux champignons de Sizun Salade verte Fromages AOP Glace/Fruits
<u>Lundi soir</u> Jambon blanc Poulet massala Haricots verts Fromages AOP Fruits	<u>Mardi soir</u> Radis Gratin de pâtes BIO aux légumes Salade verte Yaourt BIO Fruits	<u>Mercredi soir</u> Concombres à la crème Côte de porc Charcutière Potatoes Fromage AOP Fruits	<u>Jeudi soir</u> Salade de tomates Mozza Falafel à l'indienne Riz BIO/poêlée Yaourt BIO Crème dessert/Fruits	<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>