

# Menus du 08 au 12 juin 2026

## Collège du Val d'Elorn SIZUN

<p><b><u>Lundi midi</u></b> Concombres</p> <p>Bolognaise végétarienne Pâtes/Poêlée de légumes</p> <p>Fromages AOP</p> <p>Crèmes dessert variées Fruits BIO</p>	<p><b><u>Mardi midi</u></b> Taboulé</p> <p>Poisson frais selon courts et arrivages Riz/Haricots verts</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Fruits BIO</p>	<p><b><u>Mercredi midi</u></b> Salade de tomates</p> <p>Poulet fermier aux herbes Pommes noisettes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruits BIO</p>	<p><b><u>Jeudi midi</u></b> Melon/Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au poivre Boulgour/Poêlée de légumes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Baba au rhum chantilly/Fruits BIO</p>	<p><b><u>Vendredi midi</u></b> Salade de Pâtes</p> <p>Saucisse de Toulouse Lentilles aux carottes</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Fruits BIO</p>
<p><b><u>Lundi soir</u></b> Betteraves</p> <p>Boeuf bourguignon Semoule BIO</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Fruits BIO</p>	<p><b><u>Mardi soir</u></b> Maquereau à la moutarde</p> <p>Nuggets végétariens Pommes de Terre grenailles</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Tarte au chocolat/Fruits BIO</p>	<p><b><u>Mercredi soir</u></b> Salade de crudités</p> <p>Porc au caramel Purée de courgettes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Compote/Fruits BIO</p>	<p><b><u>Jeudi soir</u></b> Rillettes</p> <p>Poisson frais selon courts et arrivages Coquillettes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruits BIO</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>