

Menus du 09 au 13 mars 2026

Collège du Val d'Elorn SIZUN

<u>Lundi midi</u> Salade de choux rouges Poulet Basquaise Riz basmati/Poêlée de légumes Fromages AOP Éclair chocolat/vanille/café Fruits bio	<u>Mardi midi</u> Salade de pommes de terre au thon Croque VG Pâtes BIO/Poêlée de légumes Fromages BIO Fruits	<u>Mercredi midi</u> Salade vendéenne Nuggets de poulet Potatoes Yaourt BIO Fruits BIO	<u>Jeudi midi</u> Salade d'endives Pâtes BIO Carbonara Fromages AOP Tarte normande aux pommes Fruits BIO	<u>Vendredi midi</u> Potage maison Poisson frais selon courts et arrivages Riz pilaff/Carottes à la crème Fromage blanc BIO Fruits BIO
<u>Lundi soir</u> Salade de pâtes Kebab maison Frites Yaourt BIO Fruits BIO	<u>Mardi soir</u> Carottes rapées Falafel sauce à l'indienne Semoule BIO Fromages AOP Ile flottante Fruits BIO	<u>Mercredi soir</u> Feuilleté au comté Gratin de pâtes au fromage Salade verte Fromage AOP Yaourt au chocolat BIO	<u>Jeudi soir</u> Salade de riz Croque-monsieur maison Salade verte Yaourt BIO 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>