

Menus du 12 au 17 octobre 2026

Collège du Val d'Elorn SIZUN S03

<u>Lundi midi</u> Carottes rapées Chausson pané VG Petits pois à la française Fromage AOP Gâteau Basque/Fruits BIO	<u>Mardi midi</u> Salade de pépinettes au chorizo Poisson frais selon courts et arrivages Riz/Brocolis à l'ail Fromage AOP Fruits BIO	<u>Mercredi midi</u> Concombres Filet de poulet à la forestière Spaguetti Fromage AOP Fruits BIO	<u>Jeudi midi</u> Menu Halloween Soupe au butternut/carottes Hamburger maison Frites/Poêlée aux chataignes Fromage AOP Carrot'cake maison/Fruits BIO	<u>Vendredi midi</u> Salade de riz Rôti de porc Sauce Miel Boulgour BIO/Poelée de légumes Yaourt BIO Fruits BIO
<u>Lundi soir</u> Betteraves mayo Escalope de veau à la milanaise maison Tagliatelles Yaourt BIO Fruits BIO	<u>Mardi soir</u> Salade de Vendéenne Pizza 4 saisons Salade verte Fromage AOP Fruits BIO	<u>Mercredi soir</u> Crudités Saucisse de Toulouse Lentilles corail Fromage AOP Compote/Biscuit/Fruits BIO	<u>Jeudi soir</u> Rosette Pépites de poisson croustillants Purée de patates douces Fromage AOP Gaufre maison Caramel ou chocolat/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>