

Menus du 13 au 17 octobre 2025

Collège du Val d'Elorn SIZUN

<u>Lundi midi</u> Carottes rapées Sauté de porc au caramel Riz/poêlée Fromage AOP Fruits	<u>Mardi midi</u> Salade de blé au thon Omelette au fromage Pâtes/carottes à la crème Fromage blanc BIO Fruits	<u>Mercredi midi</u> Sala de de crudités Hachis parmentier maison Salade verte Yaourt BIO compote	<u>Jeudi midi</u> MENU HALLOWEEN Potage au potiron Burger maison Frites de patates douces Fromage blanc BIO Gâteau à l'orange Meringues fantôme	<u>Vendredi midi</u> Betteraves mayonnaise Pâtes carbonara Carottes au cumin Fromage AOP Fruits
<u>Lundi soir</u> Charcuterie Fish and Chips Semoule/ratatouille Yaourt BIO Tarte aux cerises/Fruits	<u>Mardi soir</u> Salade de tomates Paupiette de dinde Pommes de terres rôties Fromage AOP Fruits	<u>Mercredi soir</u> Taboulé Calamars à la romaine Poêlée de légumes Fromage blanc BIO Fruits	<u>Jeudi soir</u> Macédoine Quiche aux légumes Salade verte Yaourt BIO 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>