

Menus du 22 au 26 juin 2026

Collège du Val d'Elorn SIZUN

<u>Lundi midi</u> Crudités variées Cuisse de poulet Semoule/légumes couscous Fromage AOP Compote/Fruits BIO	<u>Mardi midi</u> Taboulé Ravioles BIO Végé Sauce Poivrons Salade verte Yaourt BIO Fruits BIO	<u>Mercredi midi</u> Tomates mozza Côte de porc Haricots beurre Fromage AOP Glace/Fruits BIO	<u>Jeudi midi</u> Concombres Poisson frais selon court et arrivages Petits pois carottes à la Française Fromage AOP Brownie maison/Fruits BIO	<u>Vendredi midi</u> Betteraves mayonnaise Cordon Bleu Pâtes/Poêlée Fromage blanc BIO Fruits BIO
<u>Lundi soir</u> Jambon blanc Poisson frais selon court et arrivages Riz/Poêlée Fromage AOP Fruits BIO	<u>Mardi soir</u> Céleri rémoulade Emincé de bœuf au paprika Potatoes Fromage AOP Liégeois au chocolat/Fruit BIO	<u>Mercredi soir</u> Feuilleté Nuggets de poulet Purée de carottes Fromage blanc BIO Fruits BIO	<u>Jeudi soir</u> Salade composée Gnocchi à la crème de curry 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>