

Menus du 15 au 19 juin 2026

Collège du Val d'Elorn SIZUN

<u>Lundi midi</u>	<u>Mardi midi</u>	<u>Mercredi midi</u>	<u>Jeudi midi</u>	<u>Vendredi midi</u>
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de bœuf aux olives Purée de pommes de terre Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Compote/Fruits BIO</p>	<p>Macédoine</p> <p>Omelette Haricots verts</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruits BIO</p>	<p>Cake aux lardons maison</p> <p>Haut de cuisse rôties Gratin de choux fleurs</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Fruits BIO</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Carbonara Pâtes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Gateau marbré maison Fruits BIO</p>	<p>Salade Vendéenne</p> <p>Poisson frais selon cours et arrivages Riz/Poêlée de légumes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruits BIO</p>
<u>Lundi soir</u>	<u>Mardi soir</u>	<u>Mercredi soir</u>	<u>Jeudi soir</u>	<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>
<p>Feuilleté</p> <p>Escalope de poulet Tandoori Ebly aux légumes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruits BIO</p>	<p>Aspèrges vinaigrette</p> <p>Poisson selon cours et arrivages Riz basmati</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Beignet sucré/Fruits BIO</p>	<p>Salade de carottes à l'ananas</p> <p>Gnocchi à la crème Salade verte</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Paris-Brest/Fruits BIO</p>	<p>Salade de blé au chorizo</p> <p>Boeuf à la chinoise Poêlée chinoise</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Fruits BIO</p>	