

Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

Collège du Val d'Elorn SIZUN

<u>Lundi midi</u> Salade de pâtes au thon Tenders de poulet Pommes noisettes/Poêlée de légumes Fromage AOP Fruits BIO	<u>Mardi midi</u> Salade de tomates Hamburger maison Frites/Haricots verts Yaourt BIO Tarte aux pommes Fruits BIO	<u>Mercredi midi</u> Salade de riz Poulet fermier Purée de patate douce Yaourt BIO Fruits BIO	<u>Jeudi midi</u> Carottes rapées aux raisins Bolognaise VG Pâtes/Poêlée de légumes Fromage Blanc BIO Pâtisseries variées/Fruits BIO	<u>Vendredi midi</u> Assiette de charcuterie Poisson frais selon court et arrivages Blé BIO aux petits légumes Fromage AOP Fruits BIO
<u>Lundi soir</u> Salade de coeurs de palmier au maïs Gratin de pâtes Salade verte Fromage AOP Compote/Fruits BIO	<u>Mardi soir</u> Feuilleté Flammenkuche maison Salade verte Fromage blanc BIO Fruits BIO	<u>Mercredi soir</u> Macédoine Poisson frais selon court et arrivages Riz Basmati Fromages AOP Beignet au chocolat/Fruits BIO	<u>Jeudi soir</u> Crudités Boulettes de bœuf sauce tomates Boulgour aux légumes Fromage AOP 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>