

Menus du 08 au 12 décembre 2025

Collège du Val d'Elorn SIZUN

<u>Lundi midi</u> Salade piémontaise Chipolatas Semoule/légumes couscous Fromage AOP Fruits	<u>Mardi midi</u> Carottes rapées BIO Omelette maison BIO Blé BIO aux légumes Fromage Blanc BIO Tarte au Chocolat/Fruits	<u>Mercredi midi</u> Charcuterie Sauté de volaille au curry Riz basmati/poêlée à l'indienne Fromages AOP Poires au chocolat/Fruits	<u>Jeudi midi</u> Salade de betteraves Carbonara Pâtes Fromages AOP Brownie maison/Fruits	<u>Vendredi midi</u> Coleslaw Poisson frais suivant court et arrivage Purée de pomme de terre Fromage Blanc BIO Salade de fruits
<u>Lundi soir</u> Salade de tomates Sauté de dinde Pâtes/poêlée brocolis champignons Yaourt BIO Crème dessert chocolat/Fruits	<u>Mardi soir</u> Feuilleté poulet champignon Cuisse de poulet rôties Petits pois carottes Fromages AOP Fruits	<u>Mercredi soir</u> Wrap au thon Porc au cidre Boulgour BIO/poêlée Fromage blanc BIO Fruits	<u>Jeudi soir</u> Potage maison Croque-monsieur maison 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>