

Menus du 07 au 11 septembre 2026

Collège du Val d'Elorn SIZUN S2

<u>Lundi midi</u> Salade de riz Sauté de porc à la moutarde Boulgour BIO/Poêlée de légumes Fromage AOP Fruits BIO	<u>Mardi midi</u> Salade de tomates et maïs Sauté de bœuf aux oignons Purée de pommes de terre Fromage AOP Tarte aux pommes/Fruits BIO	<u>Mercredi midi</u> Radis beurre Cuisse de poulet rôtie Petits pois Yaourt BIO Fruits BIO	<u>Jeudi midi</u> Melon/Pastèque Bolognese VG Pâtes/poêlée de légumes Yaourt BIO Beignet chocolat/Fruits BIO	<u>Vendredi midi</u> Assortiment de charcuteries Poisson suivant cours et arrivages Riz Thai/Carottes à la crème Fromage AOP Fruits BIO
<u>Lundi soir</u> Salade de choux blancs aux lardons Gratin de pâtes aux légumes Salade verte Fromage AOP Fruits BIO	<u>Mardi soir</u> Taboulé Escalope de poulet aux champignons Haricots beurre Fromage blanc BIO Fruits BIO	<u>Mercredi soir</u> Salade de coeurs de palmiers Poisson suivant cours et arrivages Riz Fromage AOP Crème dessert/Fruits BIO	<u>Jeudi soir</u> Feuilleté Emincé de bœuf à la chinoise Nouilles sautées aux légumes asiatiques 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>