

Menus du 16 au 20 mars 2026

Collège du Val d'Elorn SIZUN

<u>Lundi midi</u> Salade de tomates Sauté de dinde au curry Semoule BIO/Poêlée à l'indienne Fromages AOP Compote/Fruits BIO	<u>Mardi midi</u> Taboulé Omelette au fromage Pâtes BIO/Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Fruits	<u>Mercredi midi</u> Radis Côte de porc à la moutarde Gratin de choux fleurs Fromages AOP Paris-Brest/Fruits BIO	<u>Jeudi midi</u> Macédoine Mayonnaise Poisson frais selon cours et arrivages Riz BIO/Fondue de poireaux Fromage AOP Donut/Fruits BIO	<u>Vendredi midi</u> Betteraves Sauté de bœuf aux olives Boulgour BIO/Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Fruits
<u>Lundi soir</u> Jambon de pays Pépites de poisson Riz BIO aux petits légumes Fromage AOP Fruits BIO	<u>Mardi soir</u> Carottes rapées Sauté de bœuf Pommes noisette/Carottes Vichy Fromages AOP Crème dessert/Fruits BIO	<u>Mercredi soir</u> Salade de pâtes au jambon Nuggets de poulet Haricots verts Fromage blanc BIO Fruits BIO	<u>Jeudi soir</u> Asperges vinaigrette Hachis parmentier VG Fromage blanc 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>