



Les menus de l' ALSH

du 07 juillet au 01 août 2025



Lundi 07 juillet

Salade composée
Poulet basquaise 
Pâtes
Fromage
Fruit



Mardi 08 juillet

Pastèque
Rôti de porc piqué à l'ail
Petits pois-carottes
Fromage blanc et granola

Mercredi 09 juillet

Paëlla 
Fromage
Crème brûlée



Jeudi 10 juillet

DRESSE CODE VÉGÉTAL

Salade aux agrumes
Crousti au cheddar
Riz - **Ketchup**
Ficello
Mousse au chocolat 



Vendredi 11 juillet

PIQUE-NIQUE

Salade de haricots verts
Sandwich jambon beurre
Chips
Pom'potes

Lundi 14 juillet

FÉRIÉ



Mardi 15 juillet

Concombre à la crème
Merguez
Semoule
Légumes de couscous
Pirulo

Mercredi 16 juillet

Carottes rapées aux algues
Filet de poisson
Crème de fenouille
ou beurre blanc - Riz
Fromage - Yaourt



Jeudi 17 juillet

MENU SURPRISE



Vendredi 18 juillet

PIQUE-NIQUE

Salade de rissetti
Sandwich aux rillettes
de poulet - Chips
Banane

Lundi 21 juillet

Salade de pâtes - Avocat
Maïs
Quiche lorraine
Salade verte
Gâteau à la noix de coco

Mardi 22 juillet

Cake au chorizo 
et aux poivrons
Pâtes à la carbonara
Fromage
Fruit



Mercredi 23 juillet

Charcuterie
Moules
Frites
Yaourt



Jeudi 24 juillet

PIQUE-NIQUE

Taboulé
Wraps jambon-fromage
Chips
Yaourt à boire

Vendredi 25 juillet

MENU GREC

Toast de houmous
ou salade à la grecque
 Moussaka - **Salade verte**
Glace au yaourt

Lundi 28 juillet

Melon et jambon
Saucisses et lentilles 
Fromage
Yaourt



Mardi 29 juillet

MENU BRETON

Roulée de crêpes au saumon
Breizh américain burger
par Anthony - Frites
Fromage - Salade de fruits

Mercredi 30 juillet

Beignets aux crevettes
Pâtes et ses sauces en folie
(tomate et pesto)
Glace



Jeudi 31 juillet

PIQUE-NIQUE

Salade fromagère
Sandwich à la rosette
et aux cornichons
Chips
Fruit

Vendredi 01 août

Melon et pastèque

Buffet party
Fromage
Dessert au choix



Fait maison



En provenance de la serre municipale



Produits issus de l'agriculture biologique

En pratique : tous les repas sont fabriqués à la cuisine centrale à Penmarc'h. **NB :** exceptionnellement, les restauratrices modifieront les menus selon les saisons ou d'éventuelles contraintes. Le service de restauration scolaire est contrôlé par le laboratoire vétérinaire de Quimper.



Les menus de l' ALSH

du 04 au 22 août 2025



Lundi 04 août

Salade de melon et pastèque
Pavé de dinde
sauce barbecue

Pâtes
Yaourt



Mardi 05 août

Feuilleté au fromage
Jambon braisé
Gratin de courgettes

Fromage
Fruit



Mercredi 06 août

MENU OCÉAN

Carottes râpées et pickles
au wakamé et citron
Filet de poisson
Céréales et légumes
Fromage aux algues
Crème dessert

Jeudi 07 août

Taboulé
Sandwich aux
rillettes de poulet
Chips
Fromage
Pom'potes



Vendredi 08 août

Tomates au basilic
Dahl de lentilles
Semoule
Fromage
Glace

Lundi 11 août

Salade de
concombres et féta
Merguez
Semoule et ratatouille
Fromage
Crumble aux fruits



Mardi 12 août

MENU DE LA FERME

Salade d'œufs durs
Sauté de porc
Pommes de terres sautées
Verre de lait
Fruit



Mercredi 13 août

Salade de pâtes
Sandwich jambon,
beurre et fromage
Chips
Yop



Jeudi 14 août

Pastèque
Paëlla
Churros

Vendredi 15 août

FÉRIÉ



Lundi 18 août

Salade composée
Curry de pois chiches
Boullgour
Fromage
Rocher à la noix de coco



Mardi 19 août

Melon et pastèque
Fish and chips
Yaourt



Mercredi 20 août

Salade de riz
Sandwich au thon
et au fromage
Chips
Crème dessert gourde



Jeudi 21 août

MENU DE LA JUNGLE

Salade d'avocats
Gombo de poulet
Riz parfumé - Fromage
Salade de fruits



Vendredi 22 août

Wraps ou feuilleté
Salade de pâtes, charcuterie,
pilons à la mayonnaise
Dessert au choix
Bâton mozzarella



Fait maison



En provenance de la serre municipale



Produits issus de l'agriculture biologique

En pratique : tous les repas sont fabriqués à la cuisine centrale à Penmarc'h. **NB :** exceptionnellement, les restauratrices modifieront les menus selon les saisons ou d'éventuelles contraintes. Le service de restauration scolaire est contrôlé par le laboratoire vétérinaire de Quimper.

