



Les menus du restaurant scolaire et de l' ALSH

du 01 au 26 septembre 2025



Lundi 01 sept.	Mardi 02 sept.	Mer. 03 sept. (ALSH)	Jeudi 04 sept.	Vendredi 05 sept.
 <p>Melon Boulettes de bœuf à la tomate Pâtes Yaourt</p>	 <p>Salade d'œufs durs et de haricots verts Dahl de lentilles - Céréales Fromage Cookies </p>	<p>Salade de croûtons Jambon braisé Sauce crème Coquillettes Yaourt </p>	<p>Taboulé  Filet de poisson Courgettes à la crème Fromage Glace</p>	 <p>Pastèque Tomates farcies  Riz Salade - Fromage Fruit</p>
Lundi 08 sept.	Mardi 09 sept.	Mer. 10 sept. (ALSH)	Jeudi 11 sept.	Vendredi 12 sept.
<p>Carottes râpées Sauté d'agneau façon tajine Semoule Yaourt</p>	 <p>Feuilleté aux légumes Émincé de bœuf Julienne de légumes  Fruit</p>	<p>Tomates et mozzarella Carbonara aux pétales de jambon Tiramisu </p>	<p>Melon Filet de poisson Riz Crumble abricot </p>	 <p>Salade piémontaise  Brochette de volaille Gratin de légumes Fromage - Fruit</p>
Lundi 15 sept.	Mardi 16 sept.	Mer. 17 sept. (ALSH)	Jeudi 18 sept.	Vendredi 19 sept.
<p>Pastèque Tortillas aux pommes de terre - Salade Salade de fruits </p>	<p>GWENN HA DU Menu surprise </p>	<p>Feuilleté au fromage Poulet au curry Riz basmati Fromage - Flamby</p>	<p>Salade composée  Gratin de poisson de Marie   Fromage Fruit</p>	<p>Salade verte et maïs Hamburger  Frites Milk-shake aux fruits</p>
Lundi 22 sept.	Mardi 23 sept.	Mer. 24 sept. (ALSH)	Jeudi 25 sept.	Vendredi 26 sept.
<p>Melon Sauté de porc au cidre et pommes Pâtes - Fromage Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade de crudités Croque végétarien au fromage Ratatouille  Éclair au chocolat</p>	 <p>Salade composée  Steak haché Poêlée de légumes Fromage Sunday au caramel</p>	 <p>Betteraves à la vinaigrette Sauté de poulet aux champignons  Petits pois Fromage - Fruit</p>	<p>Charcuterie Filet de poisson Pommes de terre Fromage Compote </p>



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.