



Les menus de l'ALSH

Vacances d'automne : du 20 au 31 octobre 2025



Lundi 20 octobre



Salade d'endives,
pommes et noix
Boulettes végétariennes
Gratin de courges 
Fromage blanc

Mardi 21 octobre

Carottes râpées
Tartiflette 
Mousse au chocolat 

Mercredi 22 octobre



Soupe de poisson
Pâtes aux crevettes
et au chorizo 
Fromage
Fruit

Jeudi 23 octobre

Salade de **haricots verts**
Poulet aux champignons
et céréales
Fromage
Glace



Vendredi 24 octobre

Crêpes au fromage
Marmite toulousaine 
Dessert au choix

Lundi 27 octobre



Pommes de terre et harengs
Sauté de porc
Choux de Bruxelles
aux lardons
Fromage
Fruit



Mardi 28 octobre

Betteraves
Curry de legumes 
Céréales
Crème au caramel



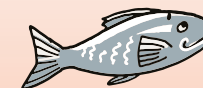
Mercredi 29 octobre

Soupe de potimarron 
Kebab - Frites
Sauce blanche 
Yaourt



Jeudi 30 octobre

Salade de thon
Filet de poisson 
Purée de légumes 
Fromage 
Tarte aux poires



Vendredi 31 octobre

MENU HALLOWEEN

Œufs durs à l'encre de seiche
façon mimosa
Bourguignon sauce chocolat 
Pâtes noires
Fromage aux algues
Gâteau au chocolat 
et potimarron
Coulis de fruits rouges



Fait maison



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.

