






# Les menus de l'ALSH

## Vacances scolaires du 13 au 24 avril 2026






**Lundi 13 avril**




Salade d'haricots verts et maïs   
Poulet et son jus   
Pommes de terre sautées   
**Yaourt**



**Mardi 14 avril**


Céleri rémoulade   
Encornet à l'ail et au curry   
**Boulgour**  
Crème brûlée au blé noir 

**Mer. 15 avril (ALSH)**

Avocat au thon   
Rougail saucisses   
**Riz**  
Crumble aux pommes 






**Jeudi 16 avril**





Salade de lentilles   
aux lardons  
Tortellini ricotta et épinards  
Fromage  
**Fruit**



**Vendredi 17 avril**




Houmous aux pois chiches   
et gressins  
Crumble de légumes   
**Salade**  
Semoule au lait 

**Lundi 20 avril**

Betteraves   
Lasagnes de bœuf   
**Salade**  
Fromage   
Compote 




**Mardi 21 avril**

Concombre et feta   
Tortilla de pommes de terre   
**Salade**  
Flan pâtissier 





**Mer. 22 avril (ALSH)**

Salade piémontaise   
Escalope de volaille  
Risetti aux **épinards**  
**Fruit**





**Jeudi 24 avril**

Pomelos   
Sauté de porc au cidre   
Semoule  
**Crème au chocolat**




**Vendredi 25 avril**

Salade de croûtons  
à l'emmental   
Brandade de poissons   
**Salade**  
**Fruit**



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.

