



# Les menus du restaurant scolaire et de l' ALSH du 01 au 26 juin 2026



Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mer. 03 juin (ALSH)	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Concombre à la crème Curry de dinde aux pommes <b>Riz</b> <b>Crème à la vanille</b>	Pois chiches à la libanaise Tortellini sauce tomate et mozzarella <b>Fruit</b>	Betterave Hachis d'agneau <b>Salade</b> Gâteau au chocolat	Pastèque Jambon fumé Pommes de terre et ratatouille Fromage <b>Fruit</b>	Crudités Poisson à la crème de poireaux Blé Fromage Gâteau marbré
Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mer. 10 juin (ALSH)	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Salade mexicaine Pizza aux fromages <b>Salade</b> <b>Fruit</b>	Tomate au basilic Boulette de bœuf garam masala Céréales Tiramisu	Salade de risetti Quiche lorraine <b>Salade</b> Fromage Compote	Pâté de campagne Poisson au beurre blanc Gratin de pommes de terre et chou-fleur Salade de fruits	Radis beurre Chili végétarien <b>Riz</b> Fromage <b>Fruit</b>
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mer. 17 juin (ALSH)	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Coleslaw Timbale milanaise <b>Yaourt</b>	Macédoine Haché de porc Pommes de terre rôties Far aux pépites de chocolat	Pomelos Rôti de dinde Cœur de blé et brocolis Crème brûlée au blé noir	Falafel, sauce yaourt Crumble de légumes <b>Salade</b> Petit-suisse	<b>Carottes râpées</b> Poisson au coulis de poivron <b>Riz</b> <b>Fruit</b>
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mer. 24 juin (ALSH)	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Melon Escalope de dinde façon viennoise <b>Pâtes</b> et haricots verts <b>Yaourt</b>	<b>MENU INDIEN</b> Naan au fromage Biryani végétarien <b>Riz basmati</b> Lassi mangue	Œufs durs à la mayonnaise Paupiette de veau <b>Purée de carottes</b> Riz au lait	Salade de haricots verts et maïs Poisson façon meunière <b>Semoule</b> Fromage Mousse au chocolat	Feuilleté de légumes Saucisse Purée Sorbet
<b>Fait maison</b> <b>Produits issus de l'agriculture biologique</b>				

**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.

