



Les menus de l'accueil de loisirs du 06 au 31 juillet 2026



Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mer. 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Carottes râpées Sauté de dinde à la crème Riz aux petits pois Fromage blanc	Concombre façon tzatziki Bœuf braisé et carottes Polenta Fruit	Salade fromagère Chakchouka : ratatouille, pois chiches et œufs Cookie	Taboulé Poisson Fondue de poireaux Fromage Compote	
Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mer. 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Avocat, sauce cocktail Chili con carne Riz Glace	Fête nationale 	Melon Pâte à la carbonara Compote	Velouté de petits pois à la menthe Poisson Pommes de terre Fromage Gâteau au chocolat	
Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mer. 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Salade de betteraves Lasagnes au bœuf Crumble poires et chocolat	Salade d'orecchiette au pesto et tomates Fritata de courgettes Crème au chocolat	Pastèque Poulet tandoori Riz Fromage Fruit	Chou rave, sauce fines herbe et fromage frais Moules Frites Glace	
Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mer. 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Taboulé de chou-fleur aux noix Colombo de porc Semoule Yaourt	Tomates et mozzarella Crumble salé, poivron, lentilles corail Biscuit Crème à la vanille	Radis, pain-beurre Gratin de pâtes, brocolis, dès de jambon Fruit		Tomates cerises Bâtonnets de concombres Sauce blanche aux fines herbes Focaccia à la féta et œufs durs à la mayonnaise Gâteau aux fruits rouges
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.