



Les menus de l' ALSH

du 03 au 21 août 2026



Lundi 03 août	Mardi 04 août	Mercredi 05 août	Jeudi 06 août	Vendredi 07 août
Salade de concombres à l'asiatique Poisson façon meunière Semoule Yaourt	Feuilleté au chèvre Tomate farcie Riz Salade de fruits	Melon Sauté de volaille au curry Cœur de blé Fromage Brownie & crème anglaise	Pique-nique	Samoussas de légumes Wok de légumes Tagliatelles de riz Perles de coco et mangue
Lundi 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
Carottes râpées à l'orange Tacos végétariens Salade Sorbet	Salade de risetti, maïs et tomate Galette saucisse Salade Fromage Fruit	Pastèque Lasagnes de bœuf Salade Fromage blanc	Tomate mozzarella Poisson, coulis de poivron Pommes de terre à la vinaigrette Gâteau au citron	Pique-nique
Lundi 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
Pomelos Escalope de volaille Frites Crème à la vanille	Salade de haricots verts et œufs durs Tortellini ricotta et épinards Amandine aux abricots	Crudités Quiche lorraine Salade Fromage Compote	Pique-nique	Buffet



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.

