



Les menus de l'accueil de loisirs du 01 au 25 septembre 2026



Lundi 31 août



Mardi 01 sept.

Œufs durs à la mayonnaise
Boulettes de bœuf
garam masala
Semoule
Salade de fruits

Mer. 02 sept. (ALSH)

Melon
Tenders végétariens
Frites
Fromages
Compote



Jeudi 03 sept.

Coleslaw
Timbale milanaise
Fruit



Vendredi 04 sept.

Feuilleté au fromage
Poisson du jour
Ratatouille
Terrine de crêpes Suzette

Lundi 07 sept.

Salade grecque
Pizza reine
Salade
Fruit



Mardi 08 sept.

Tomates au pesto
Chili végétarien
Bouलगour
Crème au caramel

Mer. 09 sept. (ALSH)

Pique-nique



Jeudi 10 sept.

Concombre
Poisson du jour
Haricots verts
Riz au lait



Vendredi 11 sept.

Menu Japon

Gyoza
Sauté de poulet teriyaki
Nouilles
Mochi

Lundi 14 sept.

Houmous de lentilles corail
Tortellini ricotta et épinards
Brownie, crème anglaise

Mardi 15 sept.

Salade de crudités
Poisson pané
Pommes de terre rôties
Fromage blanc

Mer. 16 sept. (ALSH)

Taboulé
Croque-monsieur
Salade
Fruit



Jeudi 17 sept.

Pastèque
Moussaka de bœuf
Salade
Semoule au lait



Vendredi 18 sept.

Rillettes de porc Hénaff
Risotto de légumes
Fromage
Fruit

Lundi 21 sept.

Macédoine
Saucisse
Purée
Fromage
Fruit



Mardi 22 sept.

Menu Normandie

Salade pommes et noix
Sauté de poulet vallée d'Auge
Riz
Camembert
Tarte normande



Mer. 23 sept. (ALSH)

Céleri rémoulade
Pâtes à la bolognaise
Flan pâtissier au chocolat



Jeudi 24 sept.

Carottes râpées
Dahl de lentilles
Cœur de blé
Pana cotta

Vendredi 25 sept.

Tomates mozzarella
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.

