



Les menus de l'ALSH

du 19 au 30 octobre 2026



Lundi 19 octobre

Salade aux endives, pommes et noix
Chakchouka
Blé
Ile flottante



Mardi 20 octobre

Carottes râpées

Pâtes à la bolognaise
Fromage
Tarte au citron
meringuée



Mercredi 21 octobre

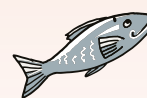
Soupe de légumes

Breizhiflette
Salade
Crème brûlée



Jeudi 22 octobre

Samoussas aux légumes
Crumble de poissons
au chorizo
Fromage
Fruit



Vendredi 23 octobre

Œufs durs à la mayonnaise
Pizza aux fromages
Salade
Donut



Lundi 26 octobre

Salade de lentilles, lardons
et oignons rouges
Tortilla de pommes de terre,
sauce à la tomate



Salade
Yaourt à la vanille

Mardi 27 octobre

Duo de choux en salade,
sauce crème et curry
Poulet aux noix de cajou



Riz aux légumes
Fromage
Fruit

Mercredi 28 octobre

Betterave, sauce vinaigrette
Lasagnes de poisson
aux épinards



Salade
Tiramisu au chocolat



Jeudi 29 octobre

Avocat, sauce cocktail
Tajine de bœuf au butternut,
amandes et pruneaux



Semoule
Compote



Vendredi 30 octobre

Menu HALLOWEEN
Soupe de courge
aux pâtes asticots



Doigts de sorcière

Salade

Sablés terrifiants



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.