



# Les menus du restaurant scolaire et de l' ALSH : du 06 au 31 janvier 2025



Lundi 06 janv.	Mardi 07 janv.	Mer. 08 janv. (ALSH)	Jeudi 09 janv.	Vendredi 10 janv.
<b>Salade de lentilles</b> et lardons Escalope de poulet façon butter chicken - <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> 	<b>Soupe de légumes</b> Saucisses - <b>Purée</b>  <b>Verre de lait</b> <b>Fruit</b>	 Potage Tarte au thon - Salade verte Fromage AOP Mousse au chocolat	 <b>Salade de riz</b>  Filet de poisson <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fromage</b> - Compote 	<b>Carottes râpées</b> Curry de pois cassés Céréales Galette des rois
Lundi 13 janv.	Mardi 14 janv.	Mer. 15 janv. (ALSH)	Jeudi 16 janv.	Vendredi 17 janv.
 Macédoine de légumes Sauté de veau marengo  <b>Pâtes de Plobannalec</b> <b>Yaourt</b>	<b>Salade verte</b> Choucroute <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> 	<b>Carottes râpées</b> <b>Gratin de boulettes de bœuf</b>  <b>Salade verte</b> Crème brûlée 	Soupe de <b>courge</b> Filet de poisson <b>Pommes de terre</b> vinaigrette <b>Petit Nova sucré</b>	Œufs mayonnaise  Tacos végétariens <b>Salade</b>  Crumble de fruits
Lundi 20 janv.	Mardi 21 janv.	Mer. 22 janv. (ALSH)	Jeudi 23 janv.	Vendredi 24 janv.
Charcuterie Brochette de poulet <b>Semoule</b> et légumes <b>Yaourt</b> 	<b>Betteraves</b> Parmentier de boudin noir  <b>Salade</b> <b>Verre de lait</b> - Fruit	Soupe de pois cassés Pâtes à la carbonara <b>Fromage</b> Crumble pommes et cannelle 	<b>Céleris</b> rémoulade Quinoa aux légumes <b>Salade - Fromage</b> Far  	 Soupe au bleu Gratin de pommes de terre et thon <b>Salade - Fruit</b>
Lundi 27 janv.	Mardi 28 janv.	Mer. 29 janv. (ALSH)	Jeudi 30 janv.	Vendredi 31 janv.
<b>Salade de crudités BIO</b> Steak haché <b>Pâtes de Plobannalec</b> Rose des sables 	Salade de Mickey Sauté d'agneau - Mogettes <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	 Tajine de poulet  aux olives vertes <b>Pommes de terre</b> Fromage Tarte fine aux pommes 	<b>Soupe de patates douces</b> Poisson pané - <b>Riz</b> <b>Salade</b> <b>Yaourt</b> 	Nouvel an chinois 



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.