



Les menus du restaurant scolaire et de l'ALSH du 03 au 28 mars 2025



Lundi 03 mars

MENU COMME « CHEZ MAMIE »

Macédoine de légumes
Poulet - Frites
Fromage
Mousse au chocolat



Mardi 04 mars

Cake au jambon
Gratin de chou-fleur
façon tartiflette
Fruit



Mer. 05 mars (ALSH)

 Potage de légumes
Saucisses - Purée 
Fromage
 Île flottante

Jeudi 06 mars

**Salade de haricots
verts et maïs**
 Pizza **aux fromages**
Salade - Banane



Vendredi 07 mars

MENU CARNAVAL

Parade de légumes
Le déguisement du poisson
**Pommes de terre
en robe des champs**
Le défilé des confettis

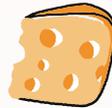


Lundi 10 mars

Radis noirs et pommes
Escalope de dinde au curry
Céréales indiennes
Verre de lait
Paris-Brest

Mardi 11 mars

 Charcuterie
Osso buco de veau
Pâtes - Fromage
Fruit



Mer. 12 sept. (ALSH)

MENU DES PETITS

Carottes râpées
Gratin de pâtes
au jambon et fromage 
Beignet au chocolat

Jeudi 13 mars

 **Betteraves**
Joue de porc au cidre 
Poêlée de légumes
 Riz au lait

Vendredi 14 mars

Soupe de poisson
et croûtons, sauce rouille 
Brandade - **Salade**
Petit Nova - Fruit

Lundi 17 mars

MENU SAINT PATRICK

 Salade Coleslaw 
Irish stew (agneau)
Verre de lait
Apple pie 

Mardi 18 mars

 Soupe de lentilles corail
Pâtes à la bolognaise 
Fromage blanc
et spéculoos



Merc. 19 mars (ALSH)

MENU DES MOYENS

Trio de rillettes de la mer
Pot au feu 
Glace au caramel beurre salé

Jeudi 20 mars

Œufs durs
Tortellinis à la ricotta
Sauce pesto 
Salade de fruits 

Vendredi 21 mars

 Rillettes de légumes
au fromage frais
Filet de poisson
Cœur de blé et épinards
Crème dessert



Lundi 24 mars

Crêpes au fromage
Sauté de bœuf
Poêlée de carottes
Fruit



Mardi 25 mars

 **Soupe de petits pois
et Vache qui rit**
 **Pâtes** façon mexicaine
Yaourt

Merc. 26 mars (ALSH)

Salade verte
Couscous royal 
Fromage
Paris-Brest

Jeudi 27 mars

Salade fromagère
Filet de saumon
Poêlée de légumes
Cookies



Vendredi 28 mars

Salade de fromage et croûtons
Parmentier de canard 
Verre de lait
Fruits



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.