



Cantine scolaire d'Irvillag

Semaine du 2 au 6 février 2026



Semaine 6

LUNDI
Repas végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	<i>Salade composée</i>	<i>Salade de pomme de terre et cervelas</i>	<i>Rillettes de volailles / cornichon</i>	<i>Chandeleur repas crêpe</i> <i>Verre de jus de pomme</i>	<i>Carottes râpées au curry</i> 
Plat principal	<i>Carri de haricots rouges</i>	<i>Lasagne bolognaise</i>	<i>Poisson meunière et son quartier de citron</i>	<i>Galette blé noir maison</i> <i>Jambon / Fromage</i>	<i>Blanquette de Volailles</i>
Légume Féculent	<i>Bouillgou</i> 	<i>Salades verte</i>	<i>Pomme de terre persillé</i>	<i>Salades verte</i>	<i>Riz pilaf</i> 
Laitage/ Dessert	<i>Fromages Blanc</i> 	<i>Fromages à la coupe</i> <i>Fruits de saison</i>	<i>Yaourt</i>  <i>(aromatisé maison)</i>	<i>Crêpe froment caramel beurre salé maison</i>	<i>Fromages à la coupe</i> <i>Fruits de saison</i> 
Goûters	<i>Pain frais beurre/ barre de chocolat</i> <i>Compote de pommes</i> <i>Chocolat chaud</i> <i>lait/eau</i>	<i>Pain frais confiture</i> <i>yaourt</i> <i>Chocolat chaud</i> <i>lait/eau</i>	<i>Crêpes maison</i> <i>Compote de pommes</i> <i>Chocolat chaud</i> <i>lait/eau</i>	<i>Pain frais fromage à tartiner</i> <i>Fruit</i> <i>Chocolat chaud</i> <i>lait/eau</i>	<i>Crêpes maison</i> <i>yaourt</i> <i>Chocolat chaud</i> <i>lait/eau</i>

Les groupes d'aliments



Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements ou impératif de service.
La viande bovine et porcine est d'origine française, le poisson label pêche durable MSC.

