



Cantine scolaire d'Irvillac

Semaine du 08 au 12 juin 2026



Semaine 24

LUNDI






MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien

Entrée	 <i>Salade de pépinettes</i>	<i>Salade Bretonne</i>	<i>Melon charentais</i>	 <i>Tomates vinaigrette</i>	<i>Concombre à la grecque</i>
Plat principal	<i>Escalope de volaille rôtie</i>	 <i>Bolognaise végétarienne</i>	<i>Cordon bleu de dinde</i>	<i>Sauté de porc aux épices</i>	<i>Filet de thon à la basquaise</i>
Légume Féculent	<i>Gratin courgettes pommes de terre</i>	 <i>Pâtes torsades</i>	<i>Pommes de terre sautées</i>	<i>Duo de Haricots</i>	 <i>Riz blanc</i>
Laitage/ Dessert	<i>Fromage à la coupe Fruits de saison</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Panna cotta fruits rouges</i>	<i>Flan pâtissier</i>	<i>Fruits de saison</i>
Goûters	<i>Pain frais confiture Yaourt Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais pâte à tartiner Fruits Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Sablés Yaourt Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais beurre Compote Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Céréales Yaourt Chocolat chaud/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.

