



Cantine scolaire d'Irvillac

Semaine du 26 au 30 janvier 2026



Semaine 5

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<i>Pâté de campagne / cornichon</i>	<i>Salade du pêcheur</i>	<i>Taboulé maison AB</i>	<i>Salade américaine</i>	<i>Velouté d'haricot rajma</i>
Plat principal	<i>Raviolis frais aux 4 fromages</i>	<i>Emincé de porc à la mexicaine</i>	<i>Filet de volaille rôti sauce curry</i>	<i>Rösti aux fromages Maison</i>	<i>Filet de sole sauce dieppoise</i>
Légume Féculent	<i>Salades verte</i>	<i>Boulgour AB</i>	<i>Duo de haricots</i>	<i>Salades verte</i>	<i>Pâtes torsade AB</i>
Laitage/ Dessert	<i>Fruits de saison</i>	<i>Fromage Blanc sucré</i>	<i>Tarte fine aux pommes maison</i>	<i>Fromages Compote pommes bananes</i>	<i>Fruits de saison</i>
Goûters	<i>Pain frais barre de chocolat Yaourt Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais confiture yaourt Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Palets breton compote de pommes Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais beurre Compote de pommes Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Palets breton 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.

