



Cantine scolaire d'Irvillac

Semaine du 02 au 06 mars 2026



Semaine 10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien

Entrée	<i>Salade de cervelas</i>	<i>Salade de tomates à l'échalote</i>	<i>Bouchée Fromagère</i>	<i>Salade piémontaise</i>	<i>Consommé aux vermicelles</i>
Plat principal	<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i>	<i>Ragout de saucisses à la bretonne</i>	<i>Filet de poisson sauce Nantua</i>	<i>Filet de poulet aux herbes</i>	<i>Ratatouille fraîche</i>
Légume Féculent	<i>Pates penne</i>	<i>Frites maison</i>	<i>Riz blanc</i>	<i>Poêlée de légumes frais</i>	<i>Boulgour</i>
Laitage/ Dessert	<i>Compote de pomme</i>	<i>Fromages à la coupe fruit de saison</i>	<i>Cocktail de fruits</i>	<i>Eclair chocolat maison</i>	<i>Yaourt brassé aux fruits</i>
Goûters	<i>Pain frais beurre Fruits Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais confiture Yaourt Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Céréales Fruits Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais fromage Compote Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Palets bretons 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.

