



Cantine scolaire d'Irvillac

Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Semaine 4

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<i>Carottes râpée</i> 	<i>Salade estivale aux noix</i>	<i>Salade tomates feta</i>	<i>Velouté Dubarry maison</i>	<i>Concombre à la crème</i>
Plat principal	<i>Carbonara</i>	<i>Tagine de pois chiches et légumes rôtis</i>	<i>Feuilleté aux Fromages</i>	<i>Filet de poulets A la provençale</i>	<i>Dos de colin Sauce bretonne</i>
Légume Féculent	<i>Pennes</i> 	<i>Semoule Bio</i> 	<i>Salade verte</i>	<i>Frites fraîches</i>	<i>Riz aux petits légumes</i> 
Laitage/ Dessert	<i>Fromage blanc</i>  <i>Coulis framboise</i>	<i>Fromages à la coupe</i> <i>Fruits de saison</i>	<i>Riz au lait maison</i> 	<i>Choux Chantilly maison</i>	<i>Fromages à la coupe</i> <i>Fruits de saison</i>
Goûters	<i>Pain frais fromage (vache qui rit)</i> <i>fruits</i> <i>Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain pâte à tartiner</i> <i>yaourt</i> <i>Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Céréales</i> <i>fruits</i> <i>Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais beurre</i> <i>fruits</i> <i>Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Cracottes confiture</i> <i>yaourt</i> <i>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.

