



Cantine scolaire d'Irvillac

Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Semaine 4

LUNDI

MARDI
Repas végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	<i>Carottes râpée AB</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 AB</i>	<i>Semoule Bio AB</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Frites fraîches</i>	<i>Riz aux petits légumes AB</i>
Laitage/ Dessert	<i>Fromage blanc AB Coulis framboise</i>	<i>Fromages à la coupe Fruits de saison</i>	<i>Riz au lait maison AB</i>	<i>Choux Chantilly maison</i>	<i>Fromages à la coupe Fruits de saison</i>
Goûters	<i>Pain frais fromage (vache qui rit) fruits chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain pâte à tartiner yaourt Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Céréales fruits Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais beurre fruits Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Cracottes confiture 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.

