



Cantine scolaire d'Irvillac

Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026



Semaine 14

LUNDI






MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<i>Betteraves rouges</i>	<i>Pâté de campagne/cornichon</i>	<i>Tresse Fromagère</i>	<i>Radis croque au beurre</i>	<i>Salade comtoise</i>
Plat principal	<i>Bolognaise</i>	<i>Aiguillettes de poulet à la parisienne</i>	<i>Boulettes végétales</i> 	<i>Emincé de porc au paprika</i>	<i>Filet de lieu</i>
Légume Féculent	<i>Pâtes torsade Fromage râpé</i> 	<i>Ratatouille fraîche</i>	<i>Semoule aux petits légumes</i> 	<i>Purée de Pomme de terre maison</i>	<i>Riz pilaf</i> 
Laitage/ Dessert	<i>Fruits de saison</i>	<i>Tartelette aux fruits</i>	<i>Entremet chocolat</i> 	<i>Fromage blanc vanille</i>	<i>Fruits de saison</i>
Goûters	<i>Pain frais beurre Yaourt Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais pâte à tartiner Compote Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Goûter préparé par les enfants Fruit Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais beurre Fruit Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Biscuits fourrés au chocolat 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.

