



Cantine scolaire d'Irvillag

Semaine du 25 au 29 mai 2026



Semaine 22

LUNDI









MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	<i>Betteraves rouges à l'échalote</i> 	<i>Feuilleté légumes du soleil</i>	<i>Melon</i>	<i>Taboulé maison</i> 
Plat principal		<i>Blanquette de saumon</i>	<i>Emincé de dinde au paprika</i>	<i>Sauté de porc à l'espagnol</i>	<i>Carré de seitan</i> 
Légume Féculent		<i>Riz blanc</i> 	<i>Boulgour</i> 	<i>Pomme de terre rôtie</i>	<i>Poêlée de légumes frais</i> 
Laitage/ Dessert		<i>Yaourt bio sucré</i> 	<i>Fromage</i>  <i>Salade de fruits</i>	<i>Eclair vanille maison</i>	<i>Fromage à la coupe fruit de saison</i>
Goûters		<i>Pain frais pâte à tartiner Fruits</i> <i>Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Gâteaux maison Fruits</i> <i>Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain frais fromage Compote</i> <i>Chocolat chaud/lait/eau</i>	<i>Pain au lait 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.

