










Engagement Varoquaux - Egalim *

- chaque jour, au moins 25% des fromages proposés sont Bio,
- au moins l'un des fruits est Bio ou Local,
- un repas végétarien est proposé au moins une fois par semaine.

- Les caractères gras signalent les aliments soumis à une fréquence réglementée dans le cadre des recommandations nutritionnelles.

	Déjeuner	Dîner
<i>lundi</i> 06	<p>Pastèque d'entrée. Salade verte et poivrons. ☰ Tomates vinaigrette.</p> <p>Steak haché à la dijonnaise. Poisson pané.</p> <p>Poêlée rustique. Coquillettes au beurre. ☰ Fromages</p> <p>Fruit de saison.</p>	<p>Endives Ninon. Coleslaw.</p> <p>Cervelas obernois. Spicy potatoes.</p> <p>Poêlée Wok. Fromages Compote de pomme.</p>
<i>mardi</i> 07	<p>☰ Carottes et champignons. Céleri concombre. ☰</p> <p>☰ Escalope à la crème. </p> <p>Filet de colin au beurre blanc. Riz pilaf. ☰</p> <p>Chou-fleur persillé. Fromages</p> <p>Petit pot de glace.</p>	
<i>mercredi</i> 08		
<i>jeudi</i> 09		
<i>vendredi</i> 10		<p>☰   Fait maison Pêche durable Volaille française</p> <p>  Viande bovine française Porc français</p> <p>    IGP Végétarien Bio Produit local</p>

* sous réserve d'approvisionnement



Le Proviseur,
J. LOPES