

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> 15	 Tomates vinaigrette.  Chou blanc aux lardons. Escalope de dinde viennoise.  Filet de lieu sauce citron. Haricots verts persillés. Tortis au beurre. Fromages. Fruit de saison.	 Concombre en salade.  Salade aux radis.  Omelette au fromage.  Pommes de terre rissolées. Julienne de légumes. Fromages. Crème brûlée aux cerises.
<i>mardi</i> 16	 Carottes râpées vinaigrette.  Céleri rémoulade.  Sauté de coq fermier.  Paupiette aux poivrons. Carottes et chou vert. Fromages. Eclair chocolat. Tartelette au citron.	Salade verte maïs. Pâté de campagne.  Escalope à l'indienne.  Lentilles à la crème.  Fromages. Banane.
<i>mercredi</i> 17	 Salade fraîche du midi. Pousses de soja en salade.  Bouchée à la reine.   Riz pilaf. Poêlée méditerranéenne. Fromages. Verrine poire-framboise. 	 Tomates aux coeurs de palmier. Salade verte et poivrons. Gratin dauphinois charcutière.  Chou-fleur persillé. Fromages. Chausson aux pommes.
<i>jeudi</i> 18	 Coleslaw.  Salade concombres et tomates.   Andouillette à la moutarde. Cabillaud à la crème de poireaux.  Cuisse de poulet Texane.  Frites. Poêlée brocolis champignons. Fromages. Fruit de saison.	Salade fantaisie. Tomates au thon en salade.  Steak haché au poivre.  Grains de blé à la tomate. Brunoise provençale. Fromages. Fraises sucrées. 
<i>vendredi</i> 19	 Salade fraîcheur. Chou rouge émincé oeuf dur.  Spaghetti, Maïs bio, Haricots Rouge.  Raviolis à la tomate. Fromages. Cônes au choix.	   Fait maison Pêche durable Volaille française   Viande bovine française Porc français     IGP Végétarien Bio Produit local

* sous réserve d'approvisionnement



Le Proviseur,
J. LOPES