




























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