



















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> 02	<p>Chou rouge émincé oeuf dur.</p> <p>☞ Céleri rémoulade. Melon.</p> <p>Poisson pané.</p> <p>☞ Goulasch à la hongroise. </p> <p>Coquillettes au beurre.</p> <p>Haricots verts persillés. Fromages.</p> <p>Yaourt aux fruits.</p>	<p>☞ Salade concombres et tomates. </p> <p>Pamplemousse rose.</p> <p>Steak haché au poivre.</p> <p>Carottes à la crème. Pommes de terre rissolées. Fromages. Nectarine.</p>
<i>mardi</i> 03	<p>Taboulé du soleil.</p> <p>☞ Carottes râpées vinaigrette. </p> <p>Macédoine à la russe.</p> <p>☞ Sauté de dinde au curry.</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée. Purée.</p> <p>Poêlée rustique.</p> <p>Fromages.</p> <p>Fruit de saison.</p>	<p>☞ Salade aux radis.</p> <p>☞ Salade de tortis.</p> <p>Cordon bleu.</p> <p>Grains de blé à la tomate. ☞ Choux de Bruxelles au lard. Fromages.</p> <p> Compote gourde.</p>
<i>mercredi</i> 04	<p>☞ Tomates mozzarella.</p> <p>Salade du midi.</p> <p>☞ Escalope à la crème.</p> <p>Frites.</p> <p>Flan de légumes à la menthe. Fromages.</p> <p>☞ Génoise crème anglaise.</p>	<p>☞ Chou blanc au paprika.</p> <p>Macédoine à la russe.</p> <p>☞ Spaghettis au saumon.</p> <p>Brunoise provençale.</p> <p>Fromages. Cônes au choix.</p>
<i>jeudi</i> 05	<p>Pâté en croûte.</p> <p>Salade de pommes de terre au curry. Pastèque d'entrée.</p> <p>☞ Jambon sauce madère. </p> <p>Paupiette sauce aux champignons.</p> <p>Riz pilaf. ☞</p> <p>Chou-fleur persillé. Fromages.</p> <p>Fruit de saison.</p>	<p>☞ Carottes râpées quatre saisons. </p> <p>Endives aux noix.</p> <p>☞ Parmentier de volaille. </p> <p>Poêlée méridionale.</p> <p>Fromages. Gaufre chocolat chantilly.</p>
<i>vendredi</i> 06	<p>☞ Concombre de Meuse à la crème. </p> <p>Champignons sauce yaourt. ☞ Salade verte tomates.</p> <p>Filet de hoki aux amandes.</p> <p>☞ Haut de cuisse rôtie. </p> <p>Pommes boulangères. ☞</p> <p>Duo de courgettes sautées. Fromages.</p> <p>Beignet aux pommes.</p> <p>Beignet au chocolat.</p>	<p>☞   </p> <p>Fait maison Pêche durable Volaille française</p> <p> </p> <p>Viande bovine française Porc français</p> <p>   </p> <p>IGP Végétarien Bio Produit local</p>

* sous réserve d'approvisionnement



Le Proviseur,
J. LOPES