




















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> 18	<p>Chou rouge râpé. Terrine de légumes sauce cocktail. Taboulé du soleil.</p> <p>Boulettes sauce poivres Croq veggie fromage.</p> <p>Haricots verts persillés. Pois chiches aux tortis. ☞</p> <p>Fromages.</p> <p>Fruit de saison.</p>	<p>Salades vertes mêlées</p> <p>Potage julienne maison</p> <p> Tartiflette. ☞</p> <p>Fromages.</p> <p>Liégeois chocolat.</p>
<i>mardi</i> 19	<p>☞ Carottes râpées vinaigrette.  Endive en salade fermier. ☞</p> <p>☞ Chou-fleur mimosa.</p> <p>☞ Escalope grillée.  Boeuf en carbonade. ☞</p> <p>☞ Grains de blé forestiers. Macédoine poêlée. Fromages.</p> <p>Eclair chocolat. Mille-feuilles.</p>	<p>Chou blanc au paprika.</p> <p>☞ Concombres à la crème. </p> <p>Parmentier de volaille. ☞</p> <p>Julienne de légumes.</p> <p>Fromages.</p> <p>Raisin noir.</p>
<i>mercredi</i> 20	<p>☞ Frisée aux mendiants.  Salade concombres et tomates.</p> <p>☞ Choucroute garnie.</p> <p> Choucroute de la mer. ☞</p> <p>Fromages.</p> <p>Poire et sa crème anglaise aux épices à pain d'épices. ☞</p>	<p>☞ Salade acadienne Salade verte tomates.</p> <p>Paupiette de veau chasseur.</p> <p>Flageolets au jus. Haricots beurre persillés.</p> <p>Fromages.</p> <p>Chausson aux pommes.</p>
<i>jeudi</i> 21	<p> Poireaux vinaigrette. ☞</p> <p>☞ Coquillettes en salade Chou blanc aux lardons.</p> <p>☞ Sauté de dinde au curry.  Saucisse blanche.</p> <p>Purée. Poêlée de légumes et champignons. Fromages.</p> <p>Fruit de saison.</p>	<p>☞ Salade des cigales. Potage mouliné poireaux.</p> <p> Bouchée à la reine. ☞</p> <p>☞ Rizibizi.</p> <p>Poêlée Wok. Fromages.</p> <p>Compote pomme banane.</p>
<i>vendredi</i> 22	<p>Rouleau de surimi mayonnaise. Coleslaw. Tomates à l'emmental. ☞</p> <p>☞ Ailes de poulet sauce texane. Rognons en fricassée.</p> <p>Frites. Carottes sautées. Fromages.</p> <p>Donut's.</p>	<p>☞    Fait maison Pêche durable Volaille française</p> <p>   Viande bovine française IGP Porc français</p> <p>    IGP Végétarien Bio Produit local</p>

* sous réserve d'approvisionnement



Le Secrétaire Général,
C. SIMONNET

Le Proviseur,
J. LOPES