








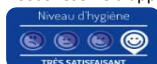
Engagement Varoquaux - Egalim *

- 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.

	<i>Déjeuner</i>	<i>Dîner</i>
<i>lundi</i> 21		
<i>mardi</i> 22	 Taboulé du soleil. Salade verte tomates. Concombre mimosa. Cordon bleu. Blanquette de poisson. Tortis au beurre. Haricots verts persillés. Fromages. Fruit de saison.	Macédoine à la russe. Salade aux radis. Paupiette aux poivrons.  Grains de blé aux champignons. Poêlée 4 saisons. Fromages. Tarte aux pommes.
<i>mercredi</i> 23	Iceberg en salade. Coleslaw.  Paëlla.    Paella Marine.   Courgettes fraîches sautées. Fromages. Coupe glacée.	Pamplemousse rose Riz à la niçoise. Cervelas obernois. Petits pois au citron. Julienne de légumes. Fromages. Banane.
<i>jeudi</i> 24	 Céleri rémoulade.  Concombre de Meuse à la crème.  Salade alsacienne.  Sauté de dinde au paprika.  Steak haché. Frites. Choux de bruxelles à la crème. Fromages. Fruit de saison.	 Carottes et pommes râpées. Salade de betteraves.  Emincé de volaille au cidre.  Pommes de terre boulangère  Carottes parisienne ail et persil Fromages.  Délice de poire.
<i>vendredi</i> 25	Salade au chou rouge. Tomates au thon en salade. Salades vertes mêlées. Chili con carne.   Chili con maïs BIO.  Riz pilaf.  Fromages. Beignet aux pommes. Beignet au chocolat.	   Fait maison Pêche durable Volaille française   Viande bovine française Porc français     IGP Végétarien Bio Produit local

* sous réserve d'approvisionnement



Le Secrétaire Général,
C. SIMONNET

Le Proviseur,
J. LOPES