















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> 28	Cervelas en salade. Chou blanc émincé aux noix et raisins. ☞ Soja et céleri en salade. Poisson pané.  Fricadelle. Haricots beurre persillés Purée de carottes. Fromages. Fruit de saison.	☞ Concombre en salade Endives aux noix. ☞ Escalope à l'ancienne.  Poêlée brocolis champignons. ☞ Riz aux légumes. Fromages. Tarte au flan pâtissier.
<i>mardi</i> 29	☞ Semoule en salade. Carottes râpées vinaigrette. ☞ ☞ Oeufs dur sauce cornichons.  Jambon sauce madère. ☞ ☞ Haut de cuisse rôtie.  Gratin dauphinois. ☞ Chou-fleur au jus. Fromages. Lait gélifié caramel. Lait gélifié vanille.	☞ Céleri rémoulade. Betterave pomme et radis.  Sauté de dinde américaine. ☞ Grains de blé aux légumes sautés. ☞ Endives braisées Fromages. Compote de pomme.
<i>mercredi</i> 30	Chou rouge et tomates. Salades vertes mêlées. Iceberg en salade. ☞ Lasagnes maison. Lasagnes aux courgettes maison. ☞ Fromages. Cônes au choix.	
<i>jeudi</i> 01		
<i>vendredi</i> 02	Salade verte tomates. Coleslaw. ☞ Concombre au fromage blanc.  Omelette au fromage. ☞ Frites. Ratatouille Fromages. Fruit de saison.	☞   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

