

au 02 mai 2025

**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.

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

C. SIMONNET

Le Proviseur,

J. LOPES