







































**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> 01	<b>Chou rouge râpé.</b> Taboulé aux agrumes. Rosette beurre. <b>Cordon bleu.</b> Filet de hoki sauce citron.   <b>Coquillettes aux petits légumes.</b> Brocolis persillés. Fromages. <b>Lait gélifié vanille/caramel.</b>	Tomates citronnées.   Céleri râpé vinaigrette.  Emincé de dinde provençal.   Pomme fondantes forestières. Macédoine poêlée. Fromages. Clémentine.
<i>mardi</i> 02	 <b>Carottes râpées au maïs.</b>   Riz charcutier.  Concombre basonnaise.   <b>Sauté de dinde Thaï.</b>  Cervelas à l'alsacienne. <b>Haricots verts persillés.</b> Purée. Fromages. <b>Fruit de saison.</b>	Salade verte maïs. Coleslaw. Cheeseburger. Spicy potatoes. Poêlée 4 saisons. Fromages. Mousse au chocolat. 
<i>mercredi</i> 03	 <b>Aspic de thon.</b> Salades vertes mêlées. Cervelas en salade.  <b>Omelette au fromage.</b>  <b>Frites.</b> Champignons sautés ail et persil. Fromages. <b>Crème brûlée aux cerises.</b>	Concombre au fromage blanc. Betteraves dés en salade. Haut de cuisse rôtie. Petits pois aux laitues Duo de courgettes à la grecque. Fromages. Yaourt à boire
<i>jeudi</i> 04	<b>Chou blanc aux lardons.</b> Salade concombres et tomates.  Rouleau de surimi mayonnaise.  <b>Rôti de longe de porc.</b>  Fricadelle. <b>Poêlée rustique.</b>  Haricots blancs dijonnaise. Fromages. <b>Fruit de saison.</b>	 Chou rouge aux pommes. Salade verte mimosa. Palette à la diable. Riz pilaf.  Chou-fleur persillé. Fromages.  Entremets vanille.
<i>vendredi</i> 05	 <b>Céleri rémoulade.</b> Carottes râpées au fromage. Endives aux noix. <b>Poisson pané.</b>  Escalope grillée.  Carottes à la crème.  <b>Spaghettis en fanfare niçoise.</b> Fromages. <b>Petit pot de glace.</b>	   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 Provisseur,  
 J. LOPES

