




































**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
lundi 08	<p><b>Salade de tomates.</b> </p> <p> Roulade jambon pistaches.</p> <p><b>Salade alsacienne.</b></p> <p><b>Steak haché sauce champignons.</b></p> <p>Escalope de dinde viennoise.</p> <p><b>Farfalles.</b></p> <p>Haricots beurre persillés.</p> <p>Fromages.</p> <p><b>Yaourt aux fruits.</b></p>	<p>Thon sur macédoine.</p> <p> Tomate vinaigrette.</p> <p>Chou farci.</p> <p>Pommes de terre boulangère. </p> <p>Carottes aux olives.</p> <p>Fromages.</p> <p>Tarte aux pommes rhubarbe.</p>
mardi 09	<p><b>Taboulé du soleil.</b></p> <p>Céleri grenobloise. </p> <p>Oeufs dur sauce cornichons.</p> <p><b>Curry de moules, aux légumes sautés.</b></p> <p> Emincé de volaille en fricassée </p> <p><b>Riz pilaf.</b> </p> <p>Chou-fleur persillé.</p> <p>Fromages.</p> <p><b>Fruit de saison.</b></p>	<p>Chou rouge émincé aux croûtons.</p> <p> Potage de légumes.</p> <p> Boeuf des manadiers. </p> <p> Grains de blé pilaf.</p> <p>Duo de courgettes sautées.</p> <p>Fromages.</p> <p>Crème chocolat.</p>
mercredi 10	<p> <b>Iceberg en salade.</b></p> <p>Salade concombres et tomates.</p> <p><b>Potée Lorraine.</b> </p> <p>Fromages.</p> <p>Ile flottante choco-coco.</p>	<p>Betteraves au cervelas</p> <p>Jambon de dinde.</p> <p>Filet de poisson grillé aux herbes.</p> <p>Brunoise provençale.</p> <p>Pommes de terre rissolées.</p> <p>Fromages.</p> <p>Cocktail masqué.</p>
jeudi 11	<p><b>Pamplemousse rose</b></p> <p>Coquillettes aux dés d'emmental. </p> <p> Carottes râpées vinaigrette.</p> <p><b>Poisson pané.</b></p> <p> Jambon à la zingaro </p> <p><b>Poêlée brocolis champignons.</b></p> <p>Boulgour aux oignons. </p> <p>Fromages.</p> <p><b>Fruit de saison.</b></p>	<p> Céleri sauce moutarde.</p> <p>Salade du Piémont. </p> <p>Burger de veau.</p> <p>Flageolets au jus.</p> <p>Poêlée maraîchère.</p> <p>Fromages.</p> <p>Chausson aux pommes</p>
vendredi 12	<p><b>Chou blanc émincé aux noix et raisins.</b></p> <p>Radis noir citronné. </p> <p> Concombres à la crème.</p> <p> Escalope de dinde sauce mexicaine. </p> <p>Andouillette à la moutarde.</p> <p>Knack.</p> <p><b>Frites.</b></p> <p>Flan aux trois légumes. </p> <p>Fromages.</p> <p><b>Glace Sundae.</b></p>	<p>  </p> <p>Fait maison Pêche durable Volaille française</p> <p> </p> <p>Viande bovine française Porc français</p> <p>   </p> <p>IGP Végétarien Bio Produit local</p>

\* sous réserve d'approvisionnement



Le Secrétaire Général,  
C. SIMONNET

Le Provisoire,  
J. LOPES

