

# Menu du 12 janvier 2026

## au 16 janvier 2026

### 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 12	<b>Tomates vinaigrette.</b>  Jambon sec. Chou blanc au paprika. <b>Goulasch à la hongroise.</b>  Cordon bleu. <b>Coquillettes au beurre.</b> Haricots verts persillés. Fromages. <b>Yaourt aux fruits.</b>	Salade aux radis. Salade fantaisie.  <b>Omelette au fromage.</b>  Pommes de terre rissolées. Poêlée de légumes et champignons. Fromages. <b>Ananas chantilly.</b> 
mardi 13	<b>Endives Ninon.</b>  Carottes râpées citronnées. Raïta concombre et menthe.   <b>Escalope à la crème.</b>  Cervelas à l'alsacienne. <b>Choux de Bruxelles au lard.</b>  Grains de blé aux légumes sautés. Fromages. <b>Fruit de saison.</b>	Tomates mimosa.  Velouté de poireaux-pomme de terre.  <b>Bouchée à la reine.</b>  Riz pilaf.  Julienne de légumes. Fromages. <b>Tarte au flan pâtissier.</b>
mercredi 14	<b>Frisée aux croûtons.</b> Jambon en cornet.  <b>Choucroute garnie.</b>  <b>Choucroute de la mer.</b>  Fromages.  <b>Crêpes Suzette.</b>	Coleslaw. Rosette beurre. Steak haché au poivre. Gratin dauphinois.  Macédoine poêlée. Fromages. Compote pomme banane.
jeudi 15	<b>Céleri rémoulade.</b>  Taboulé du soleil. Salade de pommes de terre au curry.  <b>Langue de boeuf sauce piquante.</b>  Fish burger. Cheeseburger. <b>Frites.</b> Chou-fleur au gratin. Fromages. <b>Fruit de saison.</b>	Salade de tortis.  Salades vertes mélées.  <b>Haut de cuisse rôtie.</b>  Petits pois aux poivrons.  Navets frais mijotés. Fromages. <b>Clafoutis aux cerises.</b> 
vendredi 16	<b>Salade au chou rouge.</b> Thon mayonnaise.  Salade concombres et tomates.  <b>Spaghetti, Maïs bio, Haricots Rouge.</b>  Spaghettis à la bolognaise. Fromages. Gâteau de riz au caramel. <b>Gâteau de semoule individuel.</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

J. LOPES  
Le Proviseur,