

Menu du 02 février 2026

au 06 février 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.

		<i>Déjeuner</i>	<i>Dîner</i>
<i>lundi</i> 02		Roulade jambon pistaches. Oeufs dur sauce cornichons. Chou blanc émincé aux noix et raisins. Cordon bleu. Steak haché. Tortis au beurre. Harcots verts persillés. Fromages. Fruit de saison.	Salade de tomates. Pamplemousse rose. Cervelas à l'alsacienne. Pommes de terre boulangère.  Julienne de légumes. Fromages. Ecrasé de banane à la mousse chocolat. 
<i>mardi</i> 03		 Salade printanière. Salade concombres et tomates. Sémoule en salade.  Boudin aux oignons confits.  Andouillette à la moutarde. Mix volaille façon kebab. Frites. Carottes ail et persil. Fromages. Gâteau basque. Tarte au flan pâtissier.	Bouillon de volaille au vermicelle Endive en salade fermier. Poisson pané Grains de blé aux champignons.  Flan de légumes à la menthe. Fromages. Clémentine.
<i>mercredi</i> 04		 Carottes et céleris citronnés. Iceberg en salade.  Waterzooi de poulet.  Fromages. Fromage blanc Muesli Crunchy Bio. 	Thon sur macédoine. Salade verte bistrot.  Côte de porc charcutière.  Flageolets au jus. Poêlée rustique. Fromages. Tarte crumble poire-chocolat.
<i>jeudi</i> 05		 Céleri sauce moutarde. Concombre au fromage blanc.   Riz charcutier. Saucisse de Toulouse grillée.  Nuggets de colin. Lentilles aux carottes.  Choux de bruxelles à la crème. Fromages. Fruit de saison.	Taboulé du soleil. Pommes de terre en salade  Jambon de dinde aux champignons  Spaghetti d'Alsace. Harcots plats cuisinés. Fromages. Chausson aux pommes
<i>vendredi</i> 06		 Carottes râpées vinaigrette. Chou rouge ravigote. Terrine de légumes sauce cocktail. Chili con carne.  Filet de hoki sauce citron.   Riz pilaf. Brocolis persillés. Fromages. Gaufre de Lièges.	   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