


































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
<i>lundi</i> 19	Pâté en croûte. Tomates citronnées.  Chou rouge aux pommes. Escalope de dinde viennoise.  Sauté de boeuf au gingembre.  Haricots beurre persillés. Coquillettes. Fromages. Fruit de saison.	Salade verte tomates. Soja à l'emmental.  Boulettes sauce au romarin.  Semoule au cumin. Légumes couscous. Fromages. Délice de poire. 
<i>mardi</i> 20	Carottes râpées au maïs. Oeufs à la russe. Céleri concombre.   Saucisse de Toulouse grillée. Blanquette de dinde à l'ancienne. Pommes de terre Mélanie.  Macédoine poêlée. Fromages. Liégeois de fruits.	Salade d'endives. Chou blanc râpé. Paëlla.  Poêlée de légumes Bio. Fromages. Tarte au citron meringuée.
<i>mercredi</i> 21	Iceberg en salade. Soupe à l'oignon.   Pamplemousse cocktail. Lasagnes maison.  Lasagnes aux courgettes maison. Fromages. Pudding Diplomate. 	Feuilleté au fromage. Salade verte et poivrons. Nuggets de poulet. Fricassée de champignons Chou-fleur au gratin.  Fromages. Glace Sundae.
<i>jeudi</i> 22	Riz charcutier.   Concombre au fromage blanc. Frisée aux croûtons. Poisson pané. Escalope à la crème.  Riz pilaf.  Brunoise provençale. Fromages. Fruit de saison.	Carottes râpées vinaigrette.   Potage julienne. Filet de lieu ensoleillé.   Grains de blé aux légumes sautés. Poêlée campagnarde. Fromages. Yaourt aux fruits.
<i>vendredi</i> 23	 Salade alsacienne. Chou blanc émincé aux noix et raisins. Betteraves au maïs. Ailes de poulet sauce texane. Saucisse Blanche à rôtir. Frites. Carottes parisienne ail et persil Fromages. Tarte croisillon aux abricots. Eclair chocolat.	   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 Provisueur,