

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

* sous réserve d'approvisionnement



Le Secrétaire Général,

C. SIMONNET

J. LOPES

Le Proviseur,