

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.

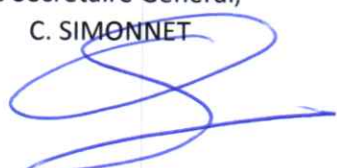
- Les caractères gras signalent les aliments soumis à une fréquence réglementée dans le cadre des recommandations nutritionnelles.

	Déjeuner	Dîner
lundi 09	Pâté de foie et cornichons. Salade de pommes de terre au curry. Tomates vinaigrette.  Filet de cabillaud aux moules  Escalope sauce camembert.  Coquillettes au beurre. Fromages. Fruit de saison.	Céleri sauce moutarde.  Omelette au fromage.  Pommes de terre rissolées. Ratatouille. Fromages. Mousse chocolat au lait.
mardi 10	Carottes et champignons.  Chou blanc au paprika. Oeufs vert-pré.  Curry de pois chiches aux légumes de saison. Boulettes de boeuf forestière. Poêlée Wok. Frites. Fromages. Glace Sundae.	Salade d'endives.  Haut de cuisse rôtie.  Petits pois au citron. Duo de courgettes sautées. Fromages. Fromage blanc aux pêches. 
mercredi 11	Salade printanière. Iceberg en salade.  Steak poêlé.  Pomme de terre au four fromage blanc.   Flan de légumes à la menthe. Fromages. Chausson aux pommes	Salades vertes mêlées. Hachis parmentier maison.  Choux de bruxelles à la crème. Fromages. Compote de pomme.
jeudi 12	Céleri rémoulade.  Salade de maïs.  Concombre au basilic.  Jambon sauce madère.  Poisson pané.   Riz pilaf. Carottes ail et persil. Fromages. Fruit de saison.	Salade de tomates.   Sauté de dinde au curry.   Semoule à l'orientale. Poêlée Espana. Fromages. Banane.
vendredi 13	Taboulé aux agrumes. Chou rouge aux pommes. Jambon cornichons Tortellini au fromage. Macédoine poêlée. Fromages. Fruit de saison.	   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

