

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 campagne. Salade de tomates.   Endives à l'emmental. Filet de lieu à l'anis.   Poulet à la crème.  Purée. Haricots beurre persillés. Fromages. Fromage blanc sur lit de fruits. Fromage blanc vanille.	Salades vertes mêlées. Cordon bleu. Coquillettes au beurre. Brunoise provençale. Fromages. Banane.
mardi 10	Salade alsacienne.   Carottes râpées vinaigrette. Céleri râpé remoulade   Sauté de dinde au curry.  Pavé du fromager  Frites. Poêlée méditerranéenne. Fromages. Fruit de saison.	Feuilleté au fromage  Grillade de porc à la diable.  Chou blanc aux épices.   Haricots blancs sauce tomate. Fromages. Tarte aux pommes campagnarde.
mercredi 11	Salade concombres et tomates.  Chou blanc râpé. Frisée aux croûtons.  Paëlla.  Macédoine poêlée. Fromages. Brownies maison. 	Salade du midi.  Omelette aux champignons.  Spicy potatoes. Julienne de légumes. Fromages. Pêches au sirop
jeudi 12	 Salade de betteraves tonique. Salade de riz au thon. Chou bicolore mimosa. Filet de hoki sauce citron.   Boeuf au chorizo.   Grains de blé pilaf. Carottes sautées. Fromages. Fruit de saison.	Salade fantaisie.  Emincé de volaille en fricassée.  Poêlée Wok. Riz jaune.  Fromages. Yaourt aux fruits.
vendredi 13	 Raïta concombre et menthe. Iceberg en salade. Tomates vinaigrette.  Chipolatas.  Escalope de volaille sauce CAJUN.  Chou-fleur au gratin.  Pommes boulangères. Fromages. Donut's.	   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

