


































au 10 avril 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
lundi 06		
mardi 07	<p>Tomates sauce au pistou. </p> <p>Macédoine mayonnaise.</p> <p>Pâté de foie.</p> <p>Cabillaud sauce portugaise. </p> <p> Escalope sauce citron. </p> <p>Brunoise provençale.</p> <p>Purée.</p> <p>Fromages.</p> <p>Fruit de saison.</p>	<p>Soja et céleri en salade. </p> <p>Cordon bleu.</p> <p> Grains de blé pilaf.</p> <p>Haricots beurre.</p> <p>Fromages.</p> <p>Danette vanille.</p>
mercredi 08	<p>Salade verte et poivrons.</p> <p>Salade suisse. </p> <p> Lasagnes maison.</p> <p> Lasagnes aux courgettes. </p> <p>Fromages.</p> <p>Crème brûlée à l'abricot. </p>	<p>Carottes râpées et concombres </p> <p> Bouchée à la reine. </p> <p> Riz créole.</p> <p>Brocolis sauce aux amandes.</p> <p>Fromages.</p> <p>Fruit de saison.</p>
jeudi 09	<p> Champignons sauce yaourt.</p> <p>Tomate vinaigrette. </p> <p>Coleslaw.</p> <p> Sauté de porc à l'ananas. </p> <p>Cheeseburger.</p> <p>Champignons sautés ail et persil .</p> <p>Frites.</p> <p>Fromages.</p> <p>Beignet aux pommes/chocolat</p>	<p>Velouté de tomate. </p> <p> Spaghettis à la carbonara.</p> <p>Poireaux Oloron.</p> <p>Fromages.</p> <p>Chausson aux pommes.</p>
vendredi 10	<p> Concombre fraîcheur.</p> <p>Betteraves dés en salade.</p> <p>Chou rouge émincé aux croûtons.</p> <p>Boulettes au jus de veau.</p> <p> Cari de poisson.</p> <p>Riz pilaf aux légumes. </p> <p>Chou-fleur au gratin.</p> <p>Fromages.</p> <p>Fruit de saison.</p>	<p>  </p> <p>Fait maison Pêche durable Volaille française</p> <p> </p> <p>Viande bovine française Porc français</p> <p>   </p> <p>IGP Végétarien Bio Produit local</p>

* sous réserve d'approvisionnement



Le Secrétaire Général,
C. SIMONNET

Le Proviseur,
J. LOPES