

au 27 mars 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 23	Salade verte au surimi. Tomates parfumées.   Céleri rémoulade. Oeufs à la napolitaine.  Boeuf braisé aux oignons.  Riz pilaf.  Chou-fleur au jus. Fromages. Mousse au chocolat au lait ou café.	Salade aux croûtons. Filet de lieu nisan.   P.D.T d'Orient. Poêlée asiatique. Fromages. Fruit de saison.
mardi 24	Pâté en croûte. Salade simple.  Coquillettes aux dés d'emmental. Steak haché sauce forestière.   Filet de colin aux épices douces. Brocolis persillés. Lentilles à la crème.  Fromages. Compote pomme biscuitée. Ananas caramel.	Radis en salade Cheeseburger. Pommes de terre rissolées. Julienne de légumes. Fromages. Tarte chocolat.
mercredi 25	 Salades vertes mêlées.  Carottes râpées aux croûtons. Gratin dauphinois charcutière.   Gratin dauphinois de la mer.  Fromages. Far breton. 	Salade d'endives. Saucisse Blanche à rôtir. Flan de courgettes. Haricots rouges au jus Fromages. Fruit de saison.
jeudi 26	 Concombre basconnaise. Taboulé au boulgour  Salade du mont.  Filet de dinde à la lyonnaise  Filet de colin sauce curry.  Farfalles. Carottes sautées. Fromages. Fruit de saison.	Gaspacho maison.   Paëlla.  Haricots verts très fins. Fromages. Glace Sundae.
vendredi 27	 Salade de riz au thon. Asperges mousseline. Salade de maïs. Merguez. Nuggets de poulet. Endive béchamel.  Frites. Fromages. Tarte aux pommes campagnarde. Gâteau basque.	 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