

au 03 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 30	Radis beurre. Taboulé du soleil. Concombres à la crème. Filet de colin sauce curry. Haut de Cuisse de poulet à l'ail. Haricots verts persillade. Grains de blé pilaf. Fromages. Fruit de saison.	Aspic de jambon. Spaghettis bolognaise. Poêlée de légumes Bio. Fromages. Crème dessert caramel
mardi 31	Carottes râpées et chou blanc. Salade mexicaine. Salade fantaisie. Korma d'agneau. Oeufs durs sauce suprême. Boulgour aux oignons. Epinards à la crème. Fromages. Compote pomme fraise. Compote pommes bananes.	Cake au fromage. Fish burger. Brunoise au jus. Purée. Fromages. Fruit de saison.
mercredi 01	Tomates citronnées. Salade verte Moules marinières. Frites. Macédoine poêlée. Fromages. Eclair fourré pâtissière.	Concombre aux olives. Gratin de chou-fleur-P.D.T.au jambon. Fromages. Oeufs au lait.
jeudi 02	Céleri râpé aux pommes. Coquillettes en salade Maquereau à la tomate. Jambon sauce champignons. Cordon bleu. Ratatouille niçoise Riz petits pois. Fromages. Yaourt aux fruits.	Carottes râpées à l'ananas. Ailes de poulet sauce texane. Flageolets au jus. Carottes ail et persil. Fromages. Fruit de saison.
vendredi 03	Salade de riz Salade verte Chou rouge émincé aux croûtons. Escalope grillée. Filet de hoki velouté de crevettes Penne. Duo de courgettes crémière Fromages. Donny's chocolat.	 Fait maison Pêche durable Volaille française Porc français Agneau français IGP Végétarien Bio Produit local

* sous réserve d'approvisionnement



Le Secrétaire Général,
C. SIMONNET

Le Provisueur,
J. LOPES