





















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
<i>lundi</i> 11	<p>Pastèque d'entrée. Chou blanc émincé aux noix et raisins. Roulade jambon pistaches.</p> <p>Cordon bleu.  Filet de cabillaud marinière</p> <p>Brocolis persillés. Riz aux champignons.  Fromages.</p> <p>Fruit de saison.</p>	<p>Salade verte à l'ail.</p> <p> Haut de Cuisse de Poulet Marseillais. </p> <p>Haricots plats cuisinés. Gratin dauphinois.</p> <p>Fromages.</p> <p>Tarte aux pommes.</p>
<i>mardi</i> 12	<p>Carottes et pommes râpées. Céleri rémoulade. Tomates et mozzarella.</p> <p>Cheeseburger. Andouillette à la moutarde.</p> <p>Boudin aux oignons confits. Frites. Haricots verts très fins. Fromages.</p> <p>Flan Nappé Caramel/Œuf au lait.</p>	<p>Chou rouge râpé.</p> <p> Sauté de dinde au cumin. </p> <p>Grains de blé à la tomate  Julienne de légumes.</p> <p>Fromages.</p> <p>Bigarreaux au sirop.</p>
<i>mercredi</i> 13	<p>Salades vertes mêlées. Duo melon-concombre. </p> <p> Spaghetti, Maïs bio, Haricots Rouge.  Spaghettis bolognaise.  Fromages.</p> <p>Glace Sundae.</p>	
<i>jeudi</i> 14		
<i>vendredi</i> 15		<p> Fait maison  Pêche durable  Volaille française</p> <p> Viande bovine française  Porc français</p> <p> IGP  Végétarien  Bio  Produit local</p>

* sous réserve d'approvisionnement



Le Secrétaire Général,
C. SIMONNET



Le Proviseur,
J. LOPES

