

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 25		
mardi 26	<p>Pastèque d'entrée. Pâté de campagne. Concombre hongroise. </p> <p> Fricadelle. Crousti fromage emmental. Haricots verts persillés. Coquillettes au jus de veau Fromages. Fruit de saison.</p>	<p>Carottes râpées au maïs. </p> <p> Colin sauce beurre blanc.</p> <p>Riz à la tomate. </p> <p>Julienne de légumes. Fromages. Yaourt aux fruits.</p>
mercredi 27	<p>Carottes râpées vinaigrette. </p> <p>Iceberg en salade.</p> <p> Sauté de dinde Chilienne. </p> <p> Chou blanc aux épices. Grains de blé aux légumes sautés. Fromages. Ile flottante aux fraises.</p>	<p>Salade verte à l'ail.</p> <p> Lasagnes maison. </p> <p>Carottes ail et persil. Fromages. Petit pot de glace.</p>
jeudi 28	<p> Tomate vinaigrette. Céleri sauce moutarde. </p> <p> Pousses de soja en salade.</p> <p> Escalope à la crème. </p> <p>Saucisse de Toulouse grillée. Poêlée méditerranéenne. Purée de carottes. Fromages. Fruit de saison.</p>	<p>Pâté de foie.</p> <p> Haut de cuisse rôtie. </p> <p>Semoule à l'orientale. </p> <p>Légumes couscous. Fromages. Fromage blanc aux pêches. </p>
vendredi 29	<p>Melon. Jambon sec.</p> <p> Chou rouge et tomates.</p> <p>Ailes de poulet sauce texane. Rognons en fricassée. </p> <p>Frites. Chou-fleur en persillade. Fromages. Chausson aux pommes Tarte aux pommes.</p>	<p> Fait maison Pêche durable Volaille française</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

