

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 31	Barbecue. Aperitif salés. Café .	
mardi 01	Chou rouge émincé œuf dur. Céleri rémoulade.  Melon.  Goulsch de boeuf.  Poisson pané.  Tortis au beurre. Haricots verts persillés. Fromages. Fruit de saison.	Salade concombres et tomates.  Steak haché au poivre. Carottes à la crème. Pommes de terre rissolées. Fromages. Nectarine.
mercredi 02	 Tomates mozzarella. Salade du midi.   Escalope à la crème.  Frites. Flan de légumes à la menthe.  Fromages. Mousse chocolat.	Coleslaw. Cordon bleu. Grains de blé à la tomate  Macédoine poêlée. Fromages. Cône vanille-chocolat
jeudi 03	Roulade jambon pistaches. Salade de pommes de terre au curry. Pastèque d'entrée.  Porc sauté au gingembre.   Haut de cuisse rôtie.   Riz pilaf. Chou-fleur persillé. Fromages. Fruit de saison.	Salade verte tomates. Parmentier de volaille. Poêlée méridionale. Fromages.  Fromage blanc Muesli Crunchy Bio. 
vendredi 04	 Concombre en salade.   Carottes râpées vinaigrette. Champignons sauce yaourt.   Sauté de dinde au curry.  Filet de hoki aux amandes.   Duo de courgettes sautées. Pommes de terre boulangère. Fromages. Beignet au chocolat. Beignet aux pommes	   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


