

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 05	Pâté de campagne. Chou blanc au paprika. Salade de pommes de terre au curry. Cordon bleu. Steak haché Haricots verts persillés. Lentilles à la crème. Fromages. Yaourt aux fruits.	Tomates parfumées. Omelette au fromage. Pommes de terre rissolées. Trio de légumes aux carottes jaunes. Fromages. Tarte au flan pâtissier.
mardi 06	Betteraves au maïs. Taboulé du soleil. Salade concombres et tomates. Haut de cuisse rôtie. Merguez. Chipolatas. Frites. Champignons sautés ail et persil. Fromages. Fruit de saison.	Céleri râpé aux pommes. Sauté de dinde Chilienne. Grains de blé aux champignons. Salsifis persillés. Fromages. Poire au chocolat.
mercredi 07	Iceberg en salade. Tomates mimosa. Paëlla. Haricots plats cuisinés. Fromages. Eclair fourré pâtissier.	Salades vertes mêlées. Spaghettis à la bolognaise. Poêlée brocolis champignons. Fromages. Fruit de saison.
jeudi 08	Concombres à la crème. Macédoine andalouse. Carottes râpées vinaigrette. Saucisse fumée. Jambon de dinde aux champignons Ratatouille. Haricots blancs sauce tomate. Fromages. Gaufre de Lièges.	Feuilleté hot dog. Nuggets de colin. Flan de courgettes. Riz aux légumes. Fromages. Liégeois vanille.
vendredi 09	Salade au chou rouge. Salade de riz aux olives. Céleri sauce moutarde. Emincé de volaille en fricassée. Paupiette de veau chasseur. Choux de bruxelles à la crème. Macaronis au beurre. Fromages. Fruit de saison.	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 Provisoir,
J. LOPES