

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 28	 Pâté en croûte. Salade de tomates. Pommes de terre en salade Poisson pané.  Boulettes à l'alsacienne.  Grains de blé à la tomate Haricots beurre persillés. Fromages. Lait gélifié vanille. Lait gélifié caramel.	Céleri rémoulade.   Escalope à la crème.  Coquillettes au beurre. Macédoine poêlée. Fromages. Chausson aux pommes
mardi 29	 Chou rouge ravigote. Salade de riz au thon. Carottes râpées vinaigrette.   Blanquette de dinde à l'ancienne.   Filet de hoki sauce citron. Purée. Poêlée méditerranéenne. Fromages. Fruit de saison.	Tomates à l'emmental.   Steak haché au poivre. Gratin dauphinois.  Haricots verts aux amandes. Fromages. Bâtonnet vanille
mercredi 30	 Salades vertes mêlées.  Céleri concombre.  Lasagnes maison.  Lasagnes aux courgettes maison.  Fromages. Ile flottante choco-coco. Ile flottante au caramel.	 Potage crécy. Haut de cuisse rôtie.  Petits pois au citron. Navets à la crème.  Fromages. Mousse au chocolat au lait.
jeudi 01	 Macédoine en gelée. Salade alsacienne.  Taboulé aux agrumes.  Sauté de lapin chasseur.   Chili con tofu. Riz pilaf. Brocolis persillés. Fromages. Fruit de saison.	Carottes et céleri râpés. Palette à la diable.   Lentilles aux carottes. Brunoise provençale. Fromages. Compote pomme banane.
vendredi 02	Coleslaw. Concombre en salade.   Tomates féta. Mix volaille façon kebab.  Knack. Frites. Carottes à la crème d'ail. Plateau de fromages. Eclair chocolat. Mille-feuilles.	   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