LYCÉE RÉGIONAL
d'Enseignement
Général et Technologique
Arthur VAROQUAUX

Menu du 02 novembre 2026

au 06 novembre 2026

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 02	**Salade au chou rouge.** Céleri rémoulade. Salade verte tomates. **Boulettes de boeuf aux abricots.** Croq veggie fromage. **Grains de blé à la tomate** Poêlée de légumes et champignons. Fromages. **Fruit de saison.**	Tomates au soja. Omelette à la Mozzarella. Julienne de légumes. Spicy potatoes. Fromages. Fromage blanc aux pêches.
mardi 03	**Coleslaw.** Betteraves au cervelas Hareng et pommes de terre. **Saucisse de Toulouse grillée.** Oeufs durs sauce suprême. **Epinards à la crème.** Coquillettes aux petits légumes. Fromages. **Gâteau basque.** **Tarte au citron meringuée.**	Salade verte mimosa. Filet de lieu sauce citron. Brocolis persillés. Pommes de terre boulangère. Fromages. Crème brulée.
mercredi 04	**Salade concombres et tomates.** Carottes râpées vinaigrette. **Waterzooi de poulet.** Fromages. **Ecrasé de banane à la mousse chocolat.**	Salade marocaine. Merguez. Semoule à l'orientale. Légumes couscous. Fromages. Fromage blanc au miel.
jeudi 05	**Oeufs vert-pré.** Galantine de volaille. Chou blanc émincé aux noix et raisins. **Escalope à la crème.** Poisson pané. **Riz jaune.** Haricots verts persillés. Fromages. **Fruit de saison.**	Salade impromptue. Jambon de dinde madère. Chou rouge braisé. Tortis au beurre. Fromages. Gaufre chocolat chantilly.
vendredi 06	**Haricots verts à l'échalote** Concombres à la crème. Frisée aux croûtons. **Mix volaille façon kebab.** Knack. **Frites.** Chou-fleur au gratin. 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

Niveau d'hygiène
TRÈS SATISFAISANT

Le Secrétaire Général,
C. SIMONNET

Le Proviseur,
J. LOPES