LYCÉE RÉGIONAL
d'Enseignement
Général et Technologique
Arthur VAROQUAUX

Menu du 09 novembre 2026

au 13 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 09	**Chou bicolore.** Oeufs durs sauce tartare Roulade jambon pistaches. **Cordon bleu.** Goulasch de boeuf. **Farfalles.** Haricots beurre persillés. Fromages. **Fruit de saison.**	Potage tomates vermicelles. Salade verte Hachis parmentier maison. Brunoise provençale. Fromages. Chausson aux pommes
mardi 10	**Salades vertes mêlées.** Tomates ensoleillées. Taboulé au boulgour **Merguez.** Chipolatas. Nuggets de colin. Frites. **Champignons sautés ail et persil .** Fromages. **Glace Sundae.**	
mercredi 11		
jeudi 12	**Endives Ninon.** Céleri sauce moutarde. Concombre au fromage blanc. **Sauté de dinde au curry.** Cervelas à l'alsacienne. **Carottes ail et persil.** Boulgour et lentilles vertes. Fromages. Fruit de saison.	Chou blanc au paprika. Spaghettis à la carbonara. Poêlée 4 saisons. Fromages. Tarte au flan pâtissier.
vendredi 13	**Carottes râpées aux radis.** Thon sur macédoine. Tomates et haricots verts en salade. **Chili con carne.** Chili con maïs BIO. **Riz pilaf.** Fromages. **Yaourt aux fruits.** Mousse chocolat.	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