

# Menu du lundi 3 février 2025 au vendredi 7 février 2025

## Déjeuner

Lundi 03 février	Mardi 04 février	Mercredi 05 février	Jeudi 06 février	Vendredi 07 février
Radis et beurre 7	Céleri râpé sauce fromagère ail et fines herbes 13 2 7		Salade d'endive au cheddar 13 7 9	Velouté Crécy emmental 7
Chou blanc à la mimolette 13 7 9	Salade iceberg aux dés de fromage 13 7 9		Velouté de courgettes à la vache qui rit 2 7	Oeuf mimosa 9 4
Concombre vinaigrette  13 9	Salade de maïs  13 9		Betteraves mimosa vinaigrette  13 9 4	Salade piémontaise 9 4
Galette jambon, emmental, mozzarella 7	Sauté porc sauce Basquaise  		Pilon de poulet 	Emince de veau aux olives 
Galette au fromage de chèvre et tomate 7	Pavé de poisson à la béarnaise 1 5		Poisson frais sauce tartare 5	Omelette au fromage 7 4
Pommes rissolées	Semoule à l'huile d'olive  1		Riz pilaf 	Macaronis et emmental  1 7
Salade, oignons frits et tomate 13 1 9	Piperade du Chef		Tomate rôtie	Carottes persillées  7
Assortiment de laitages 7	Coulommiers 7		Gouda  7	Cantal  7
Crêpes au sucre 1 4	Yaourt à la vanille  7		Lait au chocolat 7	Yaourt au citron  7
 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Assortiment Agriculture Biologique (AB)	 Label Rouge	 Ile de France Le Porc Français	 Corbeille de fruits
 Viande de Veau Française	 Certification Environnementale niv. 2	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Agriculture Biologique	 Petit pain
 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Céleri et produits à base de céleri	 Céréales contenant du gluten	 Lait et produits à base de lait	 1
9 Moutarde et produits à base de moutarde	4 Oeufs et produits à base d'oeufs	5 Poissons et produits à base de poissons		