



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

Produit issu de l'agriculture biologique



sur place



Menu végétarien



Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 13

du 25 MARS 2024 29 MARS 2024

9.2	SEMANTE N 13 CG 25 NV NS 2024 CG 25 NV NS 2024											
		LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28 Mow	VENDREDI 29							
	Entrée	Salade de riz	Carottes râpées BIO	Potage Madame du Barry	Salade verte BIO							
	PLAT	Poisson du moment	Cuddle (ragoût d'agneau irlandais)	Spaghetti aux boulettes de	Tajine de Poulet (Le Maraudeur)							
١	ACCOMPAGNEMENT	Petit pois / carottes	Pommes de terre BIO	boulettes de légumes	Semoule							
	DESSERT	Mimolette Fruits de saison	Yaourt nature (Ferme du Bouysset)	Yaourt aux fraises BIO	Fruits de saison BIO							

AUTRE INFORMATION

- Un repas végétarien est proposé un jour par semaine
- Un engagement prit pour des produits de saison

SEMAINE N° 14

fraises

du 1er AVRIL 2024 au 5 AVRIL 2024

VENDREDI 5

Flan +

	LOINUT I		MARULE		OCCUPA 4	régétarien	V LINDREDI 3
ENTRÉE	Potage de Légumes		Salade verte aux dés de cantal		Cake aux épinards		Salade mixte
PLAT	Sauté de Veau aux Champignons		Sautée de Porc avec ses lentilles		Omelette au fromage		Raviolis gratinés
ACCOMPAGNEMENT	Riz	BIO			Haricots mogettes		
Decemb	Yaourt aux	DIU	Envita do acidon	DIU	Fauita da asiasa	DIU	Tomme du Ramier 🧘

Fruits de saison

MARNT 2



Les menus sont disponibles sur le site internet de la 4C : rubrique restauration scolaire

DESSERT

www.4c81.fr

LES REPAS SONT CONFECTIONNÉS À LA CUISINE CENTRALE DE FONTBONNE À PENNE. Le chef cuisinier élabore les menus, en répondant aux règles alimentaires de la Loi Egalim et selon un plan alimentaire respectant les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). LA cuisine se réserve le droit de modifier les menus en fonction des livraisons.

Fruits de saison