



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 21 du 20 MAI 2024 au 24 MAI 2024

	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTRÉE	 JOUR FÉRIÉ	Salade de pommes de terre	Quiche de légumes	Salade de crudité
PLAT		Escalope de porc à la sauge	Pois chiches sautés au soja et petits légumes	Tortillas Porc
ACCOMPAGNEMENT		Ratatouille		Riz et haricots
DESSERT		Emmental à la coupe Fruits de saison	Emmental à la coupe Fruits de saison	Yaourt vanille (Ferme d'Andignac)

SEMAINE N° 22 du 27 MAI 2024 au 31 MAI 2024

	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
ENTRÉE	Potage de Légumes	Salade verte	Salade de concombre	Taboulé
PLAT	Bami Goreng	Escalope panée	Poisson du jour	Moussaka
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre sautées	Riz pilaf	
DESSERT	Comté à la coupe Fruits de saison	Yaourt brebis (Ferme du Bouysset)	Vache qui Kiri Blanc-Manger	Emmental à la coupe Fruits de saison

AUTRE INFORMATION

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



Les menus sont disponibles sur le site internet de la 4C : [rubrique restauration scolaire](http://rubrique.restauration.scolaire)
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.**