



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 10 du 04 NOVEMBRE 2024 au 08 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
ENTRÉE	Salade	Tarte de légumes	Salade de Betteraves	Salade de tomates
PLAT	Poisson du moment	Sauté de pâtes aux Haricots Mungo	Pot-au-feu	Poulet grillé (Le Maraudeur)
ACCOMPAGNEMENT	Riz		Pomme de terre vapeur	Boullgour
DESSERT	Yaourt nature	Comté à la coupe Fruits de saison	Fruits de saison	Cantal à la coupe Compote de pomme

SEMAINE N° 11 du 11 NOVEMBRE 2024 au 15 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
ENTRÉE	Férié	Tambouille-Soupe au pain	Salade de Carottes	Salade César
PLAT		Le Poisson surprise	Cassoulet	Casserole de Bœuf
ACCOMPAGNEMENT		Penne		Pommes de terre vapeur
DESSERT		Brie à la coupe Fruits de saison	Saint-Paulin/coupe Fruit de saison	Tomme de Savoie à la coupe + Le 100 %

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://www.4c81.fr)
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.**