



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

AUTRE INFORMATION

- Un **repas végétarien** est proposé un jour par semaine
- Un engagement pris pour des **produits de saison**
- L'ensemble des viandes est **d'origine française**

SEMAINE N° 16

du **16 DÉCEMBRE 2024** au **20 DÉCEMBRE 2024**

	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19 <i>Repas de Noël</i>	VENDREDI 20 <i>Menu VÉGÉTARIEN</i>
ENTRÉE	Salade mixte crudités aux dés d'emmental	Potage de butternut	Feuilleté de St-Jacques au miel	Salade verte
PLAT	Bœuf bourguignon accompagné de ses légumes	Poisson du jour + sauce tartare	Chapon aux champignons des bois (Le Maraudeur)	Merguez de légumineuses
ACCOMPAGNEMENT	Torsades	Riz pilaf	Pommes noisette	Pommes de terre sautées
DESSERT	Fruits de saison	Camembert à la coupe + Fruits de saison	Tomme brebis à la coupe Bûche Chocolat-fruits rouges	Fromage Blanc accompagné de son sucre

Vacances de NOËL



Reprise des cours :
LUNDI 06 JANVIER 2025



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.**