



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 JANVIER 2025 au 24 JANVIER 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTRÉE	Potage légumes de saison	Carottes râpées	Salade verte	Poireaux en vinaigrette
PLAT	Falafel de pois chiches aux petits légumes	Saucisse de Toulouse	Paëlla au poisson	Daube de bœuf
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre sautées		Penne
DESSERT	Tomme à la coupe Pomme (Jangopom)	Yaourt nature accompagné de sucre	Fruits de saison	Bûche Chèvre/coupe Mousse au chocolat

SEMAINE N° 22 du 27 JANVIER 2025 au 31 JANVIER 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
ENTRÉE	Salade verte	Cake aux épinards & mozzarella	Potage de légumes	Céleri rémoulade
PLAT	Ragoût d'encornets à la sétoise	Steak haché de légumes	Goulasch de bœuf	Pilon de poulet grillé (Le Maraudeur)
ACCOMPAGNEMENT	Risotto	Purée Pommes de terre /carottes	Fusilli	Polenta
DESSERT	Yaourt aux fruits	Fruits de saison	Yaourt vanille	Emmental /coupe Compote Pommes (Jangopom)

AUTRE

- 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



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.**