



### QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

### SEMAINE N° 19 du 06 JANVIER 2025 au 10 JANVIER 2025

	LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
<b>ENTRÉE</b>	Butternut rôti	Potage de légumes	Salade verte	Quiche aux brocolis
<b>PLAT</b>	Couscous d'agneau	Hachis Parmentier de poisson	Lentilles (bio) au romarin	Pilon de poulet ( <i>Le Maraudeur</i> ) sauce champignons crème et riz
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule		Aiguillette de blé panée épinard et feta	
<b>DESSERT</b>	Yaourt nature  ←	Brie à la coupe Fruit de saison  ←	Emmental /coupe Fruit de saison	Yaourt fruit

### SEMAINE N° 20 du 13 JANVIER 2025 au 17 JANVIER 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
<b>ENTRÉE</b>	Salade de betteraves	Frisée aux croûtons	Soupe de Pois cassés	Salade verte
<b>PLAT</b>	Blanquette de Veau	Rôti de Porc	Tortilla	Lasagnes
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Purée PDT (bio) / chou Kale		
<b>DESSERT</b>	Yaourt vanille	Edam à la coupe Pomme ( <i>Jangopom</i> )	Comté à la coupe Fruit de saison  ←	Yaourt fraise

### 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 www.4c81.fr](http://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.**