



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
ENTRÉE	Butternut rôti	Potage de légumes	Salade verte	Quiche aux brocolis
PLAT	Couscous d'agneau	Hachis Parmentier de poisson	Lentilles (bio) au romarin	Pilon de poulet (<i>Le Maraudeur</i>) sauce champignons crème et riz
ACCOMPAGNEMENT	Semoule		Aiguillette de blé panée épinard et feta	
DESSERT	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
ENTRÉE	Salade de betteraves	Frisée aux croûtons	Soupe de Pois cassés	Salade verte
PLAT	Blanquette de Veau	Rôti de Porc	Tortilla	Lasagnes
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Purée PDT (bio) / chou Kale		
DESSERT	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.**