



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 27 du 03 MARS 2025 au 07 MARS 2025

	LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	Menu VÉGÉTARIEN	VENDREDI 07
ENTRÉE	Cake potimarron emmental	Carottes râpées	Soupe de haricots		Salade verte
PLAT	Arroz de Pato : Riz (bio) à l'effiloché de canard à la mode portugaise	Garbure choux haricots blancs poitrine saucisse	Gratin de pommes de terre façon tartiflette		Veau Marengo (Ferme de Serène)
ACCOMPAGNEMENT					Fusilli
DESSERT	Yaourt de Brebis (Ferme d'Andignac)	Tomme à la coupe Fruit de saison	Fruit de saison		Yaourt aux fruits

SEMAINE N° 28 du 10 MARS 2025 au 14 MARS 2025

	LUNDI 10	Menu VÉGÉTARIEN	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTRÉE	Soupe de légumes		Coleslaw	Salade de crudités	Salade russe
PLAT	Sauté de soja pâtes et légumes		Escalope de dinde viennoise	Filet de truite aux amandes	Mijoté de Bœuf aux carottes
ACCOMPAGNEMENT			Pommes de terre rôties	Riz Pilaf	
DESSERT	Comté à la coupe Pomme (Jangopom)		Yaourt de Brebis (Ferme du Bouysset)	Brie à la coupe + Mousse de fruit de saison	Cantal à la coupe Fruit de saison

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.**