



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 29 du 17 MARS 2025 au 21 MARS 2025

	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
ENTRÉE	Salade de crudités	Soupe de lentilles	Tarte aux poireaux	Céleri rémoulade
PLAT	Parmentier de Poisson	Millefeuille de légumes	Bœuf bourguignon	Pilon de Poulet (Le Maraudeur)
ACCOMPAGNEMENT			Penne	Riz
DESSERT	Yaourt vanille (Ferme d'Andignac)	Saint Nectaire/coupe Fruit de saison	Blanc-manger aux fruits de saison	Emmental à la coupe Fruit de saison

SEMAINE N° 30 du 24 MARS 2025 au 28 MARS 2025

	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTRÉE	Cake lentilles corail, carottes et curry	Salade niçoise	Salade de maïs	Salade verte aux dés de comté
PLAT	Risotto champignons & légumes	Brandade de Morue	Frijoles Charos : Haricots préparés « Cow-Boy » façon mexicaine	Pain de Bœuf en croûte & sa Jardinière de légumes
ACCOMPAGNEMENT				
DESSERT	Yaourt de Brebis (Ferme du Bouysset)	Boursin + Pomme (Jangopom)	Cheddar à la coupe Fruit de saison	Tarte poire-amande

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.**