



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 31 du 31 MARS 2025 au 04 AVRIL 2025

	LUNDI 31	MARDI 1 ^{er}	JEUDI 03	Menu VÉGÉTARIEN	VENDREDI 04
ENTRÉE	Salade de riz	Salade de crottes de nez	Potage Mme du Barry		Salade verte
PLAT	Poisson du moment	Cervelle farcie	Spaghetti bolognaise de légumes		Tajine de poulet <i>(Le Maraudeur)</i>
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois - carottes	Coprolithes à la vapeur			Semoule
DESSERT	Brie Maubert Fruit de saison	Crème de limace <i>(Ferme d'Andignac)</i>	Fruit de saison		Mousse de fruit du moment

SEMAINE N° 32 du 07 AVRIL 2025 au 11 AVRIL 2025

	LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	Menu VÉGÉTARIEN	VENDREDI 11
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade verte aux dés de cantal	Cake aux légumes		Salade mixte
PLAT	Sauté de bœuf aux champignons	Rougail saucisse	Tortillas de fromage		Fusilli à la carbonara
ACCOMPAGNEMENT	Purée de légumes	Riz	Haricots mogettes		
DESSERT	Yaourt de Brebis <i>(Ferme du Bouysset)</i>	Fruit de saison	Fruit de saison		Tomme du Ramier Yaourt aux fruits

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://www.4c81.fr)
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.**