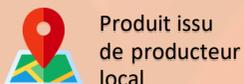
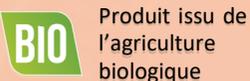


QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS



SEMAINE N° 35 du 28 AVRIL 2025 au 02 MAI 2025

| | LUNDI 28 | MARDI 29  | JEUDI 1er | VENDREDI 02 |
|-----------------------|---|---|---|---|
| ENTRÉE | Salade Auvergnate  | Salade de lentilles   |  | Salade verte  |
| PLAT | Cordon bleu  | Aligot  | | Cocotte de veau (Ferme de Serène)   |
| ACCOMPAGNEMENT | Penne  | | | Pommes de terre  |
| DESSERT | Yaourt vanille (Ferme d'Andignac)   | Crème de limace   | | Saint-Nectaire à la coupe + Fruit   |

SEMAINE N° 36 du 05 MAI 2025 au 09 MAI 2025

| | LUNDI 05 | MARDI 06 | JEUDI 08 | VENDREDI 09 |
|-----------------------|---|--|---|--|
| ENTRÉE | Salade César   | Pastilla de légumes  |  | Salade de chou blanc au maïs  |
| PLAT | Poisson du moment  | Couscous de légumes  | | Manchon de poulet Yassa  |
| ACCOMPAGNEMENT | Fusilli  | | | Riz  |
| DESSERT | Yaourt de Brebis (Ferme du Bouysset)   | Bûche de chèvre du Pilat/coupe + Fruit   | | Coulommiers/Coupe + Compote (Jangopom)   |

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 Égalim 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.**