



### QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

### SEMAINE N° 37 du 12 MAI 2025 au 16 MAI 2025

	LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
<b>ENTRÉE</b>	Salade de crudité	Salade Niçoise	Salade espagnole	Potage de légumes
<b>PLAT</b>	Bœuf à la piémontaise	Bouillabaisse (ragoût de poisson aux pommes de terre)	Rôti de porc	Curry de légumes
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Spaghetti		Petits pois	Boullgour
<b>DESSERT</b>	Tomme de Savoie à la coupe + Fruit	Yaourt vanille (Ferme d'Andignac)	Emmental / coupe + Fruit de saison	Gâteau à l'orange

### SEMAINE N° 38 du 19 MAI 2025 au 23 MAI 2025

	LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
<b>ENTRÉE</b>	Salade de riz	Salade de Betteraves	Salade Cajun	Tarte de légumes
<b>PLAT</b>	Croustille pané de filets de colin	Sauté d'Agneau à la crème	Jambalaya de soja et de légumes	Waterzooi (pot-au-feu de poulet)
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots beurre	Torsades		(Le Maraudeur)  + Pommes de terre
<b>DESSERT</b>	Pomme (Jangopom)	Yaourt de Brebis (Ferme du Bouysset)	Cheddar à la coupe + Fruit de saison	Cantal à la coupe + 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://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 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.**