



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 39 du 26 MAI 2025 au 30 MAI 2025

	LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTRÉE	Potage	Salade de tomates & feta		
PLAT	Cocotte de Veau	Sauté de porc		
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre	Penne au beurre		
DESSERT	Yaourt vanille (Ferme d'Andignac)	Fruit de saison		

SEMAINE N° 40 du 02 JUIN 2025 au 06 JUIN 2025

	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTRÉE	Salade de courgettes	Salade verte	Salade provençale	Taboulé
PLAT	Sauté de pois chiches & légumes	Escalope panée	Truite des Pyrénées	Bœuf carottes
ACCOMPAGNEMENT		Fusilli	Pommes de terre	
DESSERT	Comté à la coupe + Fruit de saison	Yaourt de Brebis (Ferme du Bouysset)	Fromage Kiri + Riz au lait	Brie 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 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.**