Menus Restauration scolaire

Communauté de Communes du Cordais et du Causse

QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

- BIO — Produit issu de l'agriculture biologique
- Cuisiné sur place
- Menu végétarien
- Produit issu de producteur local

BIO AUTRE INFORMA-

- 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**

Semaine du 02 au 6novembre 2026

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Entrée	Salade verte BIO	Tarte aux Brocolis	Salade de Betteraves	Salade de courgettes BIO
Plat	Poisson du moment Riz BIO	Sauté de pâtes aux haricots Mungo	Pot-au-feu de bœuf Pommes de terre vapeur BIO	Poulet grillé Le Maraudeur Penne au fromage BIO
Dessert	Yaourt nature accompagné de sucre BIO	Tomme de brebis à la coupe BIO Pomme Jangopom	Yaourt nature accompagné de miel BIO	Compote de pommes Jangopom BIO

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.**

Communauté de Communes du Cordais et du Causse (4C) 33, promenade de l'Autan 81170 LES CABANNES 05 63 56 07 02 - communication@4c81.fr

Menus Restauration scolaire

Communauté de Communes du Cordais et du Causse

QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

- BIO — Produit issu de l'agriculture biologique
- Cuisiné sur place
- Menu végétarien
- Produit issu de producteur local

BIO AUTRE INFORMA-

- 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**

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09/11	Mardi 10/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11 Menu végétarien
Entrée	Salade César	Salade verte	Salade de Carottes BIO	Soupe de lentilles
Plat	Casserole de Bœuf Boulgour BIO	Bourride de poisson Riz BIO	Cassoulet	Kebab de légumes Pommes sautées
Dessert	Fruits de saison BIO	Yaourt nature accompagné de sucre BIO	Tomme de Savoie à la coupe Fruits de saison BIO	Yaourt nature au coulis de fruits rouges BIO de pommes Jangopom

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.**