



### QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

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

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

### SEMAINE N° 17 du 22 AVRIL 2024 au 26 AVRIL 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
<b>ENTRÉE</b>	Salade de lentilles à l'Auvergnate	Salade mixte <b>BIO</b>	Potage de légumes	Salade verte et dés de cantal
<b>PLAT</b>	Aligot	Chou farci	Filet de colin sauce blanche	Daube Auvergnate
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>			Riz	Penne <b>BIO</b>
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison <b>BIO</b>	Yaourt brebis (Ferme du Bouysset) <b>BIO</b>	Camembert à la coupe et crème caramel	Fruit de saison <b>BIO</b>

### SEMAINE N° 18 du 29 AVRIL 2024 au 03 MAI 2024

	LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 02	VENDREDI 03
<b>ENTRÉE</b>	Salade César	Tarte aux légumes	Salade de haricots verts	Crudités mixtes
<b>PLAT</b>	Sauté du poisson du moment	Emincé de Soja Blé <b>BIO</b>	Hamburger	Poulet Basque (Le Maraudeur)
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Petit épeautre aux légumes	aux petits légumes	Pommes de terre sautées	Riz <b>BIO</b>
<b>DESSERT</b>	Yaourt vanille (Ferme d'Andignac) <b>BIO</b>	Saint-Nectaire Fruits de saison <b>BIO</b>	Fruits de saison <b>BIO</b>	Comté à la coupe Compote fruits <b>BIO</b>

### AUTRE INFORMATION

- Un repas végétarien est proposé un jour par semaine
- Un engagement prit pour des produits de saison



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 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.**