



### QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

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

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

### SEMAINE N° 19

du 6 MAI 2024 au 10 MAI 2024

	LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade de crudités		
PLAT	Curry de légumes	Crumble de poisson		
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Fusilli au fromage		
DESSERT	Yaourt brebis  (Ferme d'Andignac)	Fruits de saison		

### SEMAINE N° 20

du 13 MAI 2024 au 17 MAI 2024

	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTRÉE	Salade de blé composée	Salade verte	Salade cajun	Tarte de légumes
PLAT	Sauté de poisson aux pois chiches	Sauté d'Agneau au lait & épices douces	Pennes sautées aux légumes et Grana Padano	Waterzooi (Le Maraudeur)
ACCOMPAGNEMENT		Riz		Pommes de terre
DESSERT	Yaourt citron	Bûche chèvre + Fruits de saison	Yaourt nature  (Ferme du Bouysset)	Kiri Fruits de saison

### 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.**