



### QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

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

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

### SEMAINE N° 36 du 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE 2025 au 5 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 1ER	MARDI 02	JEUDI 04	Menu VÉGÉTARIEN	VENDREDI 05
<b>ENTRÉE</b>	Salade mixte de légumes	Salade de concombres	Salade de pois chiches		Salade de tomates
<b>PLAT</b>	Veau (Ferme de Serène)	Saucisse de Toulouse	Omelette au fromage		Paella
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Ratatouille	Purée de Pomme de Terre	Courgettes sautées		
<b>DESSERT</b>	Yaourt de brebis (Ferme d'Andignac)	Emmental / Coupe Fruit de saison	Fruit de saison		Panna cotta

### SEMAINE N° 37 du 8 SEPTEMBRE 2025 au 12 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	Menu VÉGÉTARIEN	VENDREDI 12
<b>ENTRÉE</b>	Salade de lentilles	Salade verte	Salade de Carottes		Salade de riz
<b>PLAT</b>	Farçou - Galette de Maïs & Courgettes sur son lit de légumes	Lasagnes	Pané de Colin d'Alaska sauce tartare		Brisket de Bœuf à la Texane
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>			Pommes de terre sautées		Haricots rouges
<b>DESSERT</b>	Tomme Savoie / Coupe Fruit de saison	Yaourt de brebis (Ferme du Bouysset)	Mousse de fruits de saison		Cantal / Coupe Fruit de saison

### AUTRE INFORMATION

- 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 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.**