



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS



Produit issu de l'agriculture biologique



Cuisiné sur place



Menu végétarien



Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 38 du 15 SEPTEMBRE 2025 au 19 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
ENTRÉE	Salade de tomates & poivrons	Cake salé aux tomates & courgettes mozzarella	Salade de Betteraves	Salade verte
PLAT	Filet de poisson du marché	Crumble de légumes	Mijoté de bœuf aux légumes	Poulet grillé (Le Maraudeur)
ACCOMPAGNEMENT	Boullgour aux petits légumes		Riz	Penne au beurre
DESSERT	Yaourt de brebis (Ferme d'Andignac)	Comté à la coupe Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Emmental à la coupe Compote de fruits de saison

SEMAINE N° 39 du 22 SEPTEMBRE 2025 au 26 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
ENTRÉE	Salade de chou à l'indienne	Macédoine de légumes	Salade de pâtes et poivrons	Salade de concombres
PLAT	Curry aux petits légumes	Poisson du moment	Sauté de porc au Gingembre	Ragoût de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Pommes sautées	Haricots verts	Semoule
DESSERT	Yaourt de brebis (Ferme du Bouysset)	Carré frais + Pomme (Jangopom)	Tomme brebis / Coupe Fruits de saison	Cheesecake

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](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.**