



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

SEMAINE N° 40 du 29 SEPTEMBRE 2025 au 3 OCTOBRE 2025

	LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 2	VENDREDI 3
ENTRÉE	Salade de tomates aux olives & maïs	Frita	Poischichade	Salade verte
PLAT	Bacalhau à Bras = Morue et pommes de terres à la portugaise	Ragoût d'agneau	Lasagnes aux épinards et Feta	Manchon de Poulet (Le Maraudeur)
ACCOMPAGNEMENT		Boulgour		Riz
DESSERT	Yaourt de brebis (Bergerie d'Andignac)	Tomme du Ramier/coupe Fruits de saison	Coulommiers à la coupe Fruits de saison	Yaourt vanille

SEMAINE N° 41 du 6 OCTOBRE 2025 au 10 OCTOBRE 2025

	LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
ENTRÉE	Salade de betteraves	Salade de chou-carotte	Flan de courgettes	Salade verte
PLAT	Sauté de veau sauce champignons	Rôti de porc	Falafel	Chili con carne
ACCOMPAGNEMENT	Penne	Purée de pommes de terres	Légumes et semoule	Riz
DESSERT	Yaourt de brebis (Ferme du Bouysset)	Cantal à la coupe + Fruits de saison	Bûche chèvre / Coupe Fruits de saison	Yaourt aux fruits

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.**