



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

 Cuisiné sur place

 Menu végétarien

 Produit issu de producteur local

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

SEMAINE N° 16

du 13 OCTOBRE 2025 au 17 OCTOBRE 2025

| | LUNDI 13 | MARDI 14 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 |
|----------------|--|---|---|---|
| ENTRÉE | Soupe de lentilles   | Salade gasconne (frisée gésiers croûtons)  | Salade de crudités  | Macédoine de légumes  |
| PLAT | Emince de soya | Cordon Bleu | Poisson du moment | Bœuf carottes   |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz sauté aux légumes  Comté à la coupe | Pommes de terre sautées   | Gratin de chou-fleur  Brie à la coupe | <i>Crest les trois moineaux</i>  Bûche de chèvre à la coupe |
| DESSERT | Fruits de saison  | Yaourt  | Blanc-manger aux fruits  | Fruits de saison  |

Vacances de la Toussaint



Reprise des cours :
LUNDI 03 NOVEMBRE 2025



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 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**