



### QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

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

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

### SEMAINE N° 45 du 03 NOVEMBRE 2025 au 07 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte	Tarte aux brocolis	Salade de betteraves	Salade de tomates
<b>PLAT</b>	Poisson du moment	Sauté de pâtes aux haricots Mungo	Pot au feu	Poulet Grillé <i>La «Maison du Maraudeur»</i>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Tomme de brebis /coupe	Pommes de terre Vapeur	Penne au fromage
<b>DESSERT</b>	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Yaourt Nature	Compote de Pommes

### SEMAINE N° 46 du 10 NOVEMBRE 2025 au 14 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<b>ENTRÉE</b>	Salade César		Salade de carottes	Soupe de lentilles
<b>PLAT</b>	Casserole de boeuf		Cassoulet	Kebab de légumes
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Boulgour Tomme de Savoie /coupe		St Paulin à la coupe	Pomme de terre sautées
<b>DESSERT</b>	Fruits de saison		Fruits de saison	Yaourt aux fraises

### 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](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.**