



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**



Les menus sont disponibles sur le site internet de la 4C : [rubrique restauration scolaire](http://rubrique.restauration.scolaire)

SEMAINE N° 48

du 24 NOVEMBRE 2025 au 28 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 24/11	MARDI 25/11	JEUDI 27/11 	VENDREDI 28/11
ENTRÉE	Crème de potiron	Salade de chou-carotte	Cake aux épinards	Salade verte
PLAT	Veau de la ferme de Sérène	Sauté de porc au caramel	Crumble de légumes du moment	Spaghettis
ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre grillées au four	Riz cantonais		Bolognaise
DESSERT	Yaourt nature	Chèvre à la coupe	Comté à la coupe	Yaourt à la vanille
		Fruits de saison	Fruits de saison	



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