



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS



Produit issu de l'agriculture biologique



Cuisiné sur place



Menu végétarien



Produit issu de producteur local

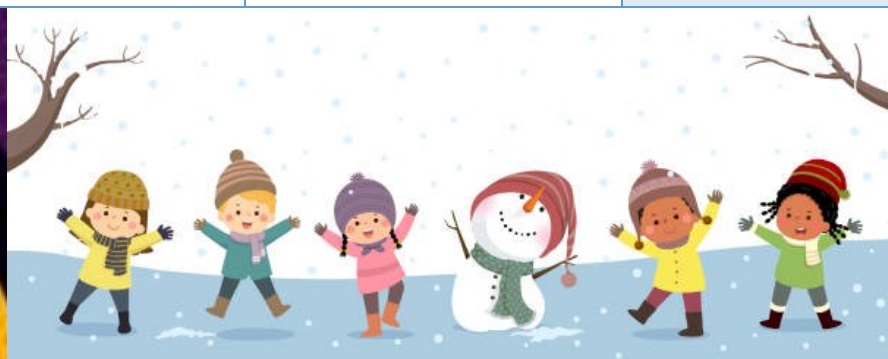
AUTRE INFORMATION

- 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° 49

du 01 DÉCEMBRE 2025 au 05 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01/12 	MARDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
ENTRÉE	Soupe de pois Cassés	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade de crudités
PLAT	Macaroni aux légumes	Escalope panée	Bourride de poisson	Ragoût de boeuf
ACCOMPAGNEMENT	Cantal à la coupe	Blé	Pomme de terre sautées	Riz
DESSERT	Fruits de saison	Yaourt nature	Mimolette à la coupe Mousse au chocolat	Brie à la coupe Fruits de saison



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 MENUS EN FONCTION DES LIVRAISONS.**