



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)
www.4c81.fr

SEMAINE N° 50

du 08 DÉCEMBRE 2025 au 12 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 08/12	MARDI 09/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
ENTRÉE	Salade Verte 	Quiche de légumes 	Soupe de légumes 	Salade d'endives aux dès d'emmental 
PLAT	Poisson du jour 	Hachis parmentier végétarien 	Daube de Boeuf 	Pilon de poulet <i>Le Maraudeur</i> 
ACCOMPAGNEMENT	Riz 	Comté à la coupe 	Penne 	Purée de pommes de terre/carottes 
DESSERT	Yaourt aux fruits 	Fruits de saison 	Yaourt nature 	Compote 



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.**