



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**



Les menus sont disponibles sur le site internet de la 4C : [rubrique restauration scolaire](http://rubrique.restauration.scolaire)
www.4c81.fr

SEMAINE N° 47

du 17 NOVEMBRE 2025 au 21 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 17/11	MARDI 18/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
ENTRÉE	Potage de légumes	Taboulé	Salade de betteraves	Salade verte
PLAT	Poisson du moment Gratin de brocolis	Agneau de 7 heures et ses légumes	Omelette aux pommes de terres sautées et fromage	Curry de Poulet Le maraudeur
ACCOMPAGNEMENT	Cantal à la coupe			Riz
DESSERT	Fruits de saison	Yaourt nature	Fruits de Saison	Yaourt aux fruits



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.**