



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**

SEMAINE N° 02

du **05 JANVIER** au **16 JANVIER 2026**

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01	JEUDI 08/01 	VENDREDI 09/01
ENTRÉE	Butternut rôtie	Potage de légumes	Salade Verte	Quiche aux brocolis
PLAT	Couscous d'agneau Semoule	Hachis Parmentier de Poisson	Lentilles au romarin Roulé végétal goût merguez	Pilon de poulet le Maraudeur Sauce champignons & crème
ACCOMPAGNEMENT		Brie à la coupe		Riz Pilaf
DESSERT	Yaourt nature accompagné de son sucre	Galette des Rois/Reines	Emmental à la coupe Fruit de saisons	Yaourt aux fruits



GALETTE DES ROIS



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.**