



### QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique

Cuisiné sur place

Menu végétarien

Produit issu de producteur local

### **BIO** AUTRE INFORMA-

- 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° 19** du **04 MAI 2026** au **08 MAI 2026**

	LUNDI 04/05	MARDI 05/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
Entrée	Salade César	Pastilla de légumes	Salade de carottes	Féérié
Plat	Poisson du moment	Omelette au fromage	Poulet basquaise	Féérié
Accompagne- ment	Fusilli		Pommes vapeur	Féérié
Dessert	Yaourt de brebis ferme du Bouysset	Fruits de saison	Coulommiers à la coupe Compote Jangopom	Féérié



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