



### 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° 20

du 11 MAI 2026

au 15 MAI 2026

	LUNDI 11/05	MARDI 12/05	JEUDI 14/05	Menu VÉGÉTARIEN VENDREDI 15/05
Entrée	Salade de crudités 	Salade niçoise 	Férié	Potage de légumes 
Plat	Bœuf à la piémontaise 	Bouillabaisse = ragoût de poisson aux pommes de terre 	Férié	Curry de légumes 
Accompagnement	Spaghetti 		Férié	Riz 
Dessert	Tomme de Savoie à la coupe Fruits de saison 	Yaourt nature Ferme d'Andignac 	Férié	Gâteau à l'orange 



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.**