

Menus

Restauration scolaire

FR
81.206.002
UE



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° 23 du 01 JUIN 2026 au 05 JUIN 2026

	LUNDI 01/06	MARDI 02/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
Entrée	Salade de courgettes	Salade verte	Salade provençale	Taboulé
Plat	Sauté de riz et légumes accompagné de ses fritons de pois chiches	Escalope panée	Truite de Pyrénées	Bœuf carottes
Accompagnement		Fusilli	Pommes de terre	Brie à la coupe
Dessert	Comté à la coupe Fruits de saison	Yaourt de brebis Ferme du Bouysset	Riz au lait	Fruits de saison



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'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). **LA CUISINE SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES LIVRAISONS.**