



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° 24 du 08 JUN 2026 au 12 JUN 2026

	LUNDI 08/06	MARDI 09/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
Entrée	Salade verte	Salade de lentilles	Salade de haricots verts	Salade de carottes
Plat	Croustille pané de filets de colin	Chachouka aux Mer-guez végétariennes	Ragoût de Bœuf à la purée d'aubergines (hünkar begendi)	Manchon de poulet rôti Le Maraudeur
Accompagne-ment	Penne au beurre		Riz	Pomme de terre au four
Dessert	Fromage blanc	Tomme grise à la coupe Fruits de saison	Yaourt de brebis-Ferme d'Andignac	Cantal à la coupe Compote de pommes



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.**