

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° 21

du 18 MAI 2026

au 22 MAI 2026

	LUNDI 18/05	MARDI 19/05	JEUDI 21/05 	VENDREDI 22/05
Entrée	Salade verte	Salade de Betterave	Salade Cajun	Tarte de légumes
Plat	Croustille pané de filets de colin	Sauté d'Agneau à la crème	Jambala de soja et petits légumes	Waterzooi (pot au feu de poulet) Le Maraudeur
Accompagnement	Penne au fromage	Riz		Pommes de terre
Dessert	Pomme (Jangopom)	Yaourt brebis à la vanille ferme d'Andignac	Cantal à la coupe Fruits de saison	Yaourt aux fraises



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.**