

# Menus

FR  
81.206.002  
UE

## Restauration scolaire




### 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° 22 du 25 MAI 2026 au 29 MAI 2026

	LUNDI 25/05	MARDI 26/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
Entrée	Férialé	Salade de tomate & feta 	 Cake aux courgettes  	Salade de Com- combres 
Plat	Férialé	Sauté de porc 	 Moussaka de légumi- neuses et petits lé- gumes 	Manchon de poulet Yassa 
Accompagne- ment	Férialé	Boulgour 		Riz 
Dessert	Férialé	Cheddar Fruits de saison 	 Coulommiers à la coupe   Compote Jangopom	Yaourt de brebis Ferme du Bouysset  



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.**