

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° 25 du 15 JUN 2026 au 19 JUN 2026

	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Entrée	Salade de concombres  	Salade de tomates  	Salade de crudité & pousse de soja 	Salade de lentilles  
Plat	Sauté de bœuf aux légumes 	Bacalhau a bras mélange de morue et pommes de terre 	Porc au caramel 	Melanzana d'aubergines au grana padano 
Accompagnement			Riz 	Farfale 
Dessert	Kiri Fruits de saison 	Yaourt de brebis  Ferme du Bouysset 	Comté à la coupe  Fruits de saison	Crumble poire-chocolat 



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.**