



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° 26 du 22 JUN 2026 au 26 JUN 2026

	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Entrée	Salade catalane	Salade verte	Salade de Haricots rouges à la mexicaine	Salade de légumes grillés
Plat	Fideoa de poissons	Méchoui d'agneau au four	Gnocchi tomate basilic	Coronation de poulet Le Maraudeur
Accompagnement		Semoule et Ratatouille		Sauté de pommes de terre
Dessert	Tomme de brebis à la coupe Fruits de saison	Yaourt vanille Ferme d'Andignac	Buche de chèvre à la coupe Fruits de saison	Yaourt aux fruits



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.**