



### 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° 27 du 29 JUN 2026 au 3 JUILLET 2026

	LUNDI 29/06	MARDI 30/06	JEUDI 02/07 	VENDREDI 03/07
Entrée	Salade de haricots verts 	Carottes râpées 	Tarte de courgettes 	Picnic
Plat	Axoa de Veau Ferme de Sérène 	Roti de porc 	Nouilles sautées aux légumes et légumineuses Mozzarella	Picnic
Accompagnement	Riz 	Pommes de terre au four 		Picnic
Dessert	Yaourt vanille 	Cantal à la coupe Fruits de saison 	Fruits de saison 	Picnic



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.**