



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° 38

du 14 septembre 2026 au 18 septembre 2026

	LUNDI 14/09	MARDI 15/09	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
Entrée	Salade de tomates et poivrons  	Cake salé aux tomates et courgettes à la mozzarella 	Salade de Bette-raves	Salade verte  
Plat	Filet de Colin	Crumble de légumes 	Mijoté de Bœuf aux petits légumes 	Poulet grillé (Le Maraudeur)  
Accompagne-ment	Boulgour aux petits légumes 		Riz 	Penne au beurre
Dessert	Yaourt de brebis nature Berger d'Andignac  	Comté à la coupe Fruit de saison 	Yaourt aux Fraises 	Cantal à la coupe Compote de fruit de saison 



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.