



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° 39 du 21 septembre 2026 au 25 septembre 2026

	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
Entrée	Salade de chou indienne 	Macédoine	Salade de concombres  	Salade verte et cubes d'édam 
Plat	Curry de légumes 	Colin d'Alaska pané	Sauté de porc au Gingembre	Ragoût de bœuf 
Accompagnement	Riz 	Pommes sautées  	Haricots verts	Semoule 
Dessert	Yaourt de brebis nature, Ferme du Bouysset  	Buche de chèvre à la coupe   Pomme (Jangopom) 	Emmental à la coupe Fruits de saison 	Cheesecake  



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.