



QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

 Cuisiné sur place

 Menu végétarien

 Produit issu de producteur local

BIO AUTRE INFORM-

- 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° 42

du 12 octobre 2026 au 16 octobre 2026

	LUNDI 12/10 	MARDI 13/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Entrée	Soupe de Citrouille 	Salade gasconne 	Salade de crudités 	Macédoine de légumes 
Plat	Emincé de soya	Cordon Bleu	Poisson du moment	Bœuf carottes 
Accompagne- ment	Riz sauté aux pe- tits légumes  	Pommes de terre sau- tées 	Gratin de chou-fleur & pommes de terre 	
Dessert	Comté à la coupe Fruits de saison 	Yaourt nature 	Brie à la coupe  Blanc-manger au fruit 	Creste Les 6 Moi- neaux, Bûche de chèvre à la coupe Fruits 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.**