





















Menus Avril 2024

Avril 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 Au 05	FERIE	Concombres Cannelloni Kiri Poire	Carottes Râpées Moussaka Petit Louis Kiwi	Taboulé Hachis Parmentier  Yaourt  Cocktail de Fruits	Salade coleslaw Crispy de Blé Polenta à la Romaine Comté Mousse au Chocolat
Goûters		Pain/Fromage	Gaufrette/Fruit	Pain/Chocolat Noir	Moelleux Citron/Fruit
Semaine du 08 Au 12	 Salade de Boulgour  Rôti de Porc au jus Choux Fleur Persillé  Yaourt Coulis de Fruits 	 Macédoine Falafel  Quinoa Champignons- p/pois St Nectaire Orange	 Tarte Chèvre-Basilic Haut de Cuisse au Paprika Gratin Angevin Compote	 Salade Comtoise Poisson à la Normande  Riz  Tarte aux Myrtilles	 Saucisson Sec-Beurre Poulet Rôti Du CAT Brocolis à la crème  Fromage Blanc  Banane
Goûters	BN/Compote	Pain/Nutella	Palet/Frge Blanc	Pain/Beurre/Confiture	Brioche/Yaourt à Boire
Semaines du 15 Au 26	VACANCES SCOLAIRES		VACANCES SCOLAIRES		VACANCES SCOLAIRES
Goûters					
Semaine du 29 Au 30	 Œuf Sauce Aurore Bolognaise aux Lentilles Corail Petits Suisse Tarte au Flan 	Salade de Haricots Verts Gratin de Pâtes  Du Moulin de Leopaul A la Mexicaine Vache Qui Rit Pomme			
Goûters	Pain au Lait/compote	Pain/Fromage			

 Menu
alternatif

 Desserts

 Produit de Bourgogne Franche-Comté

 Poisson frais non congelé

 Agriculture biologique

- ☛ Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
- ☛ En fonction de notre mode de fabrication, les plats proposés peuvent contenir des allergènes même à l'état de trace
- ☛ N'hésitez pas à consulter le site internet www.mfcc.fr, rubrique *Restauration Scolaire*