



Menus Avril 2025

ENFANCE JEUNESSE

Avril 2025	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 Au 04	Tomate mozzarella Bolognaise aux lentilles corail Pâte fusilli  Mandarine	 Taboulé  Poisson normande Printanière de légumes Yaourt au coulis de fruits   Mont Lassois 	 Pizza Escalope à la crème Haricots beurre Kiri Ananas frais	Carottes râpées Goulash bœuf  boucherie CARNESIEN Frites Comté Abricot au sirop	 Tarte au thon Gratin d'endives  de Viévigne au jambon Cantafrais Mousse au chocolat
Goûters	Gaufrette/fruit ou laitage	Pain/fromage	Sablé/fruit ou laitage	Beignet chocolat	Cake/lait chocolaté
Semaine du 07 Au 11	Salade verte Rôti de porc au jus  Nouilles à la tomate  Yaourt  du Mont Lassois  Orange	Râpé de courgettes  Poulet basquaise Riz Saint Nectaire Poire	Radis Cordon bl ou esc viennoise Choux fleur Mini chavroux Cocktail de fruits	Carottes râpées Gratin d'endives  de Viévigne au jambon  Brownies	Rillettes  Poisson sce Oseille Courgettes angevines Mini babybel Banane
Goûters	Palet/compote ou laitage	Pain/Nutella	Madeleine/compote ou laitage	Pain/beurre/confiture	Palmier/petit suisse
Semaine du 14 Au 18	MENU VERT  Concombre Ciboulette Sauté de porc à l'estragon Epinards à la crème Fromage blanc  du Mont Lassois  Kiwi	Salade de lentilles  Gratin de gnocchi fromager Poire au sirop	Tomate vinaigrette Tajine d'agneau Français  Semoule Petit Louis Pomme	Céleri rémoulade  Poisson à l'armoricaine  Perles aux légumes  Crème caramel	Salade rouge et or Poulet rôti  du CAT Ratatouille  le du Mont Lassois  aux fruits rouges
Goûters	Madeleine/compote ou laitage	Pain/fromage	BN/Fruit	Pain/chocolat noir	Gaillardise/fruit ou laitage
Semaine du 21 Au 02	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

 Menu
alternatif

 Desserts ou
tarte maison

 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*





Avril 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 Au 04	Tomate mozzarella Bolognaise aux lentilles corail Pâte fusilli Mandarine	Taboulé Poisson normande Printanière de légumes Yaourt au coulis de fruits Mont Lassois	Betteraves rouges Escalope à la crème Haricots beurre/pâtes Kiri Ananas frais	Carottes râpées Goulash bœuf boucherie CARNESIEN Frites Comté Abricot au sirop	Tarte au thon Gratin d'endives de Viévine au jambon Cantafrais Mousse au chocolat
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/fromage/compote	Madeleine/fruit/laitage	Pain/compote/laitage	Pain/laitage/fruit
Semaine du 07 Au 11	Salade verte Rôti de porc au jus Nouilles à la tomate Yaourt du Mont Lassois Orange	Râpé de courgettes Poulet basquaise Riz Saint Nectaire Poire	Radis Poisson sauce citron Choux fleur/quinoa Mini chavroux Cocktail de fruits	Carottes râpées Gratin d'endives de Viévine au jambon Brownies	Rillettes de thon Poisson sce Oseille Courgettes angevines Mini babybel Banane
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/fromage/fruit	Cake/fruit/laitage	Pain/beurre/confiture	Pain/compote/laitage
Semaine du 14 Au 18	MENU VERT Concombre Ciboulette Sauté de porc à l'estragon Epinards à la crème/Ebly Fromage blanc du Mont Lassois Kiwi	Salade de lentilles Gratin de gnocchi fromager Poire au sirop	Tomate vinaigrette Tajine d'agneau Français Semoule Petit Louis Pomme	Céleri rémoulade Poisson à l'armoricaine Perles aux légumes Crème caramel	Salade rouge et or Poulet rôti du CAT Ratatouille/Coquillette Fruits rouges du Mont Lassois
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/fromage/compote	Palet/compote	Pain/chocolat noir/laitage	Pain/fruit/laitage
Semaine du 21 Au 02	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES



- 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*

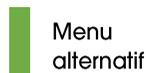


Menus Avril 2025

PETITE CRÈCHE – Section Petits

Avril 2025	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 Au 04	Mix bœuf Purée P-Pois	Mix poisson Purée Brocolis	Mix Volaille Purée H-vert	Mix bœuf Purée patate douce	Mix jambon Purée Potiron
Goûter Sans viande	Compote-laitage	Compote-laitage	Compote-laitage Pané de Blé	Compote-laitage Croustillant cheddar	Compote-laitage Boulette thaï
Semaine du 07 Au 11	Mix porc Purée carotte	Mix volaille Purée p-pois	Mix escalope Purée choux fleur	Mix Poisson Purée 3 légumes	Mix poisson Purée courgette
Goûter Sans viande	Compote-laitage Crispy de blé	Compote-laitage Nuggets poisson	Compote-laitage Galette pois-chiche	Compote-laitage	Compote-laitage
Semaine du 14 Au 18	Mix porc Purée épinard	Mix poisson Purée p-pois	Mix agneau Purée céleri	Mix poisson Purée carotte	Mix volaille Purée de Courgette
Goûter Sans viande	Compote-laitage Poisson meunière	Compote ou laitage	Compote ou laitage Poisson bordelaise	Compote ou laitage	Compote ou laitage Fisch

TOUTES NOS PUREES SONT AVEC DU BEURRE/HUILE ET DE LA POMME DE TERRE



Menu
alternatif



Desserts maison



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*