















Menus Mai 2024

Mai 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 Au 03			FERIE	 Salade paysanne Poisson sauce crevette Choux fleur persillé Samos Poire	Tarte Camembert Tajine Marocain Falafel Cocktail de fruits
Goûters				Pain-chocolat noir	Brioche -Yaourt
Semaine du 06 Au 10	Salade de tunis Joue de porc forestière Petits pois-carottes  Crumble fruits rouges	Salade Haricots blancs Œuf mollet florentine Fromage blanc Orange 	FERIE	FERIE	FERIE
Goûters	Moelleux citron/fruit ou laitage	Pain/fromage			
Semaine du 13 Au 17	Salade céréales légumes Lasagne Mini babybel Kiwi	Taboulé Moussaka Kiri Pomme	Saucisson-beurre Colin meunière Galette de brocolis St moret  Roulé confiture	Quiche forestière aux Pleurotes de Tanay Crispy de blé Ratatouille Edam Pêche au sirop	Tomate mozzarella Poulet rôti du CAT Printanière de légumes Banane
Goûters	Pain au lait/compote ou laitage	Pain/chocolat noir	BN/petit suisse	Pain/beurre/miel	Pain raisin ou croissant ou gaufres
Semaine du 20 Au 24	FERIE	Céleri rémoulade Hachis parmentier  Yaourt Compote	Salade de choux blc Cannelloni Brie Kiwi	Carottes râpées Chili Riz Cantal Orange	 Guacamole-tortilla Poisson armoricaine Gratin angevin Petit suisse Ananas au sirop
Goûters		Pain/Pâte à Tartiner	Palet Breton/Fruit ou laitage	Pain/fromage	Madeleine/yaourt à boire
Semaine du 27 Au 31	Tzatziki Boulette de pois chiche Ebly parmigiano Clafoutis abricot 	Pamplermousse Escalope viennoise Brocolis Yaourt aux fruits 	Tarte courgette ricotta Navarin d'agneau Printanier Fraises 	 Feuilleté au fromage Sauté de dinde provençale Epinards à la crème Pomme	 Duo Céleri-carotte Poisson crumble citron Ratatouille Cantafrais  Tarte aux pommes
	Sablé/fruit ou laitage	Pain/fromage	Gaufrette/compote	Pain/beurre/confiture	Palet/fruit ou laitage

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*