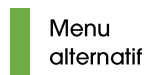




Menus Mai 2025

ENFANCE JEUNESSE

Mai 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 Au 09	Crêpe au fromage Steak haché Purée  Roulé à la confiture	Salade verte  Poisson crumble citron Riz  aux légumes Langres ou cantafrais Poire	Avocat Omelette au fromage Tomate provençale Kiri Riz au lait	FERIE	Céleri rémoulade  Bœuf boucherie Carnésien /Carottes  Yaourt du Mont Lassois Bigarreaux au sirop
Goûters	Gaillardises/Fromage blanc	Pain/fromage	Gaufrette/fruit ou laitage		Cake/fruit ou laitage
Semaine du 12 Au 16	Salade paysanne  Risotto fèves Et champignons Saint Paulin Mousse au chocolat	Saucisson-beurre  Poisson sauce crème Duo choux fleur/brocolis Yaourt au coulis de fruit du Mont Lassois 	Feuilleté au fromage Escalope tandoori Carottes vichy Cancoillotte Pêche au sirop	Tomate vinaigrette Joue de porc à l'estragon Pomme dauphine Vieux pané Compote	Râpé de courgette  Poulet rôti du CAT Céréales gourmandes  Frge blc du Mont Lassois Pastèque
Goûters	Pain au lait/compote ou laitage	Pain/chocolat noir	BN/petit suisse	Pain/fromage	Brioche /Yaourt à Boire
Semaine Agrilocale Du 19 Au 23 Semaine Agrilocale	Tarte à l'oignon Gatlin de pâtes à la Mexicaine  Du Moulin de Léopaul Yaourt du Mont Lassois  Orange	<u>MENU DES ÎLES</u> <u>Achard de légumes</u> <u>Poulet au lait de coco</u> <u>RIZ</u> <u>Gâteau coco-banane</u>	Radis Colin meunière  Pomme vapeur de Varois Saint moret Fraises	Salade lentilles de Viéville   Curry de courgette  Pâtes farfalla Camembert ou VQR Salade de fruits farandole	Tzatziki  Bœuf boucherie Carnésien Méridional Brocolis  Œuf à la neige praliné
Goûters	Sablé/compote ou laitage	Pain/nutella	Petit beurre/Fruit ou laitage	Pain/beurre/miel	Gaillardise/petit suisse
Semaine du 26 Au 28	Salade de pomme de terre  De Variois Blanquette de dinde Ratatouille  Frge blc du Mont Lassois  Pomme	Salade coleslaw Falafel Poêlée quinoa  Champignons et p-pois Edam Panacotta confiture de lait 	Melon Curry d'agneau Français Galette de brocolis Samos Kiwi	FERIE	FERIE
Goûters	Palet/fruit ou laitage	Pain/fromage	Biscuit/compote		



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*



Menus Mai 2025

PETITE CRECHE SECTION GRANDS

Mai 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 Au 09	Crêpe au fromage Steak haché Purée/Carottes Roulé à la confiture	Salade verte Poisson crumble citron Riz aux légumes Langres ou cantafrais Poire	Avocat Omelette au fromage Tomate provençale-perle Kiri Riz au lait	FERIE	Céleri rémoulade Bœuf boucherie Camésien/Carottes-riz Yaourt du Mont Lassois Bigarreaux au sirop
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/fruit/laitage	Gaufrette/fruit/laitage		Pain/compote/laitage
Semaine du 12 Au 16	Salade paysanne Risotto fèves Et champignons Saint Paulin Mousse au chocolat	Rillettes au thon Poisson sauce crème-pâtes Duo choux fleur/brocolis Yaourt au coulis de fruit du Mont Lassois	Feuilleté au fromage Escalope tandoori Carottes vichy Cancoillotte Pêche au sirop	Tomate vinaigrette Joue de porc à l'estragon Purée de Céleri Vieux pané Compote	Râpé de courgette Poulet rôti du CAT Céréales gourmandes Yaourt du Mont Lassois Pastèque
Goûters	Pain /compote/laitage	Pain/chocolat noir/fruit	BN/petit suisse/compote	Pain/fromage/fruit	Pain/compote/laitage
Semaine Agrilocale 19 Au 23 Semaine Agrilocale	Tarte à l'oignon Gratin de pâtes à la Mexicaine Du Moulin de Léopaul Fromage blanc du Mont Lassois Orange	MENU DES ÎLES Acharde de légumes Poulet au lait de coco Riz Gâteau coco-banane	Radis Colin meunière Pomme vapeur de Varois Saint moret Fraises	Salade lentilles de Viéville Curry de courgette Pâtes farfalle Camembert ou VQR Salade de fruits farandole	Tzatziki Bœuf boucherie Camésien Méridional Brocolis-coquille Œuf à la neige praliné
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/laitage/fruit	Petit beurre/Fruit/laitage	Pain/beurre/confiture	Pain/laitage/fruit
Semaine du 26 Au 28	Salade de pomme de terre De Varois Blanquette de dinde Ratatouille Yaourt du Mont Lassois Pomme	Salade coleslaw Falafel Poêlée quinoa Champignons et p-pois Edam Panacotta confiture de lait	Melon Curry d'agneau Français Galette de brocolis- semoule Samos Kiwi	FERIE	FERIE
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/fromage/fruit	Biscuit/compote/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*



M-AJ 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 Au 09	Mix bœuf Purée céleri	Mix poisson Purée courgette	Mix volaille Purée 3 légumes	FERIE	Mix bœuf Purée carotte
Goûter Sans viande	Compote-laitage Poisson bordelaise	Compote-laitage	Compote-laitage		Compote-laitage Falafel
Semaine du 12 Au 16	Mix bœuf Purée brocolis	Mix poisson Purée choux fleur	Mix volaille Purée carotte	Mix porc Purée petits pois	Mix volaille Purée de courgettes
Goûter Sans viande	Compote-laitage	Compote-laitage	Compote-laitage Nuggets poisson	Compote-laitage Boulette thaï	Compote-laitage Colin meunière
Semaine du 19 Au 23	Mix bœuf Purée de patate douce	Mix volaille Purée céleri	Mix poisson Purée 3 légumes	Mix volaille Purée courgette	Mix bœuf Purée brocolis
Goûter Sans viande	Compote-laitage Nuggets de pois chiche	Compote-laitage Galette de blé	Compote-laitage	Compote-laitage	Compote-laitage Crispy de blé
Semaine du 26 Au 28	Mix volaille Purée panais	Mix Poisson Purée de p-pois	Mix agneau Purée brocolis	FERIE	FERIE
Goûter Sans viande	Compote-laitage Fish and chips	Compote-laitage	Compote-laitage Nuggets de blé		

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*