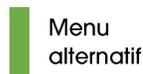




Mars 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 Au 07	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Goûters					
Semaine du 10 Au 14	Quiche Gratin d'endives de Viévigne Au Jambon Comté ou Saint moret Mousse au chocolat	Râpé de courgette Escalope viennoise Galette de brocolis Yaourt au coulis de fruit du Mont Lassois	MENU ORIENTAL Houmous-Tortilla Couscous au poulet Fromage blanc au miel Orange	Saucisson-beurre Blanquette de Poisson Epinard à la crème Camembert ou Chavroux Poire	Céleri rémoulade Carbonara végétarien Pâte Vache qui rit Salade de fruit farandole
Goûters	Sablé/compote ou laitage	Pain/Fromage	Palet breton/compote	Pain/chocolat au lait	Brioche /Yaourt à Boire
Semaine du 17 Au 21	Salade de pâte au chèvre Sauté de porc forestier Ratatouille Yaourt du Mont Lassois Kiwi	Salade coleslaw Poisson à la Normande Duo h-vert/flageolet Bûche du Pilat Poire	Salade Verte Curry d'Agneau Français Pâtes coquillettes Petit suisse Abricot au sirop	Salade de Tunis Pané de blé Brocolis à la crème Cantal Gâteau Choc/Haricot Rge	Salade de betterave rouge Poulet rôti du CAT Carotte à la crème Samos Banane
Goûters	Cake/compote ou laitage	Pain/fromage	BN/Fruit	Pain/beurre confiture	Pain aux Raisins
Semaine du 24 Au 28	Salade composée Gratin de pâte du Moulin de Léopaul à la Mexicaine Cantafrais Cocktail de fruits	Carotte râpée Poisson sauce citron Purée Mini chavroux Kiwi	Salade de haricot blanc Pâtes fusilli aux 4 fromages Gâteau Basque	Tarte forestière aux pleurotes de TANAY Tajine de bœuf boucherie CARNESIEN Galette de brocolis Edam Pomme	MENU REUNION Salade Tomate Maïs Rougail Saucisse Riz Île au coulis exotique Du Mont Lassois
Goûters	Gaillardise choc/fruit ou laitage	Pain/nutella	Pain au lait/compote ou laitage	Pain/chocolat noir	Bn/petit suisse



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](http://www.mfcc.fr), rubrique *Restauration Scolaire*



Mars 2025 CRÈCHES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 Au 07	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Goûters					
Semaine du 10 Au 14	Quiche Gratin d'endives de <b>Viévine</b> Au Jambon Comté ou Saint moret Yaourt Abricot	Râpé de courgette Escalope tandoori Galette de brocolis/pâtes Yaourt au coulis de fruit du <b>Mont Lassois</b>	MENU ORIENTAL Houmous-Tortilla Couscous au poulet Fromage blanc Orange	Tomates vinaigrette Blanquette de Poisson Epinard à la crème/perle Camembert ou Chavroux Poire	Céleri rémoulade Carbonara végétarien Pâte Vache qui rit Salade de fruit farandole
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/Fromage/compote	Palet/fruit/laitage	Pain/chocolat noir/compote	Pain /laitage/fruit
Semaine du 17 Au 21	Salade de pâte au chèvre Sauté de porc forestier Ratatouille Yaourt du <b>Mont Lassois</b> Kiwi	Salade coleslaw Poisson à la Normande Duo h-verts/flageolets Bûche du Pilat Poire	Salade Verte Curry d'Agneau <b>Français</b> Pâtes coquillettes Petit suisse Abricot au sirop	Salade de Tunis Pané de blé Brocolis à la crème Cantal Gâteau Choc/Haricot Rge	Salade de betterave rouge Poulet rôti du <b>CAT</b> Carotte à la crème/riz Samos Banane
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/fromage/compote	Cake/Fruit/laitage	Pain/beurre/confiture	Pain/compote/laitage
Semaine du 24 Au 28	Salade composée Gratin de pâte du <b>Moulin de Léopaul</b> à la Mexicaine Cantafrais Cocktail de fruits	Carotte râpée Poisson sauce citron Purée Mini chavroux Kiwi	Salade de haricot blanc Pâtes fusilli aux 4 fromages Gâteau Basque	Tarte forestière aux <b>pleurotes</b> de <b>TANAY</b> Tajine de bœuf <b>boucherie CARNESIEN</b> Galette de brocolis Edam Pomme	MENU REUNION Salade Tomate Maïs Rougail Volaille Riz Île au coulis exotique Du <b>Mont Lassois</b>
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/fromage/compote	Biscuit/compote/laitage	Pain/compote/laitage	Pain/fruit/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](http://www.mfcc.fr), rubrique *Restauration Scolaire*



# Menus Mars 2025

## PETITE CRÈCHE – Section Petits

Mars 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 Au 14	Mix Jambon Purée P-Pois	Mix Volaille Purée Brocolis	Mix Boeuf Purée de Courgette	Mix poisson Purée épinard	Mix Volaille Purée Potiron
Goûter Sans viande	Compote-laitage Nuggets de poisson		Compote-laitage Galette de pois chiche	Compote-laitage Pané de Blé	Compote-laitage
Semaine du 17 Au 21	Mix porc Purée carotte	Mix poisson Purée H-vert	Mix agneau Purée P-pois	Mix Poisson Purée Brocolis	Mix Volaille Purée Carotte
Goûter Sans viande	Compote-laitage Nuggets de Blé		Compote-laitage Poisson Meunière	Compote-laitage	Compote-laitage Poisson Bordelaise
Semaine du 24 Au 28	Mix Boeuf Purée 3 légumes	Mix poisson Purée panais	Mix Volaille Purée Choux Fleurs	Mix Boeuf Purée courgette	Mix poisson Purée de Céleri
Goûter Sans viande	Compote-laitage Bouchée au pistou		Compote ou laitage	Compote ou laitage Boulette Thaï	Compote ou laitage Fisch

TOUTES NOS PUREES SONT AVEC DU BEURRE



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](http://www.mfcc.fr), rubrique *Restauration Scolaire*