



Menus Novembre 2025

ENFANCE JEUNESSE

Novembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 Au 07	Sal de chx croquants Chili végétarien Riz Panacotta coulis framboises	Salade de pâtes Poisson sauce poivrons Carottes vichy Cantafrais Poires	Tarte au fromage Escalope à la crème Haricots verts Ananas frais	MENU AMERICAIN Salade coleslaw Hamburger Frites Brownies	Tzatziki Tajine de bœuf Carnésien Ratatouille Yaourt Mont Lassois Coulis de fruits
Goûter	Sablé/compote ou laitage	Pain/chocolat lait	Petit beurre/Fruit ou laitage	Pain/beurre/confiture	Brioche/yaourt à boire
Semaine du 10 Au 14	Rillettes Sauté porc au caramel Brocolis Île aux fruits exotiques Du Mont Lassois	FERIE	Carottes râpées Steak haché Poêlé de haricots Kiri Compote	Salade de haricots blancs Pané de blé Lentilles de Tanay Vieux pané Pomme	Quiche forestière aux pleurotes de Tanay Poisson sauce gribiche Gratin de Poireaux Mini babybel Kiwi
Goûter	Gaufrette/fruit ou laitage	Pain/chocolat blanc	Palet/fruit blanc	Pain/fromage	BN/compote ou laitage
Semaine du 17 Au 21	Taboulé Lasagne Yaourt du Mont Lassois Poire	Salade verte Tartiflette aux patates douce avec P de T De Varois Abricot au sirop	Salade rouge et or Ragoût d'agneau Français Jardinière de légumes Cancollotte Orange	Salade paysanne Poisson béarnaise de légumes Pâtes coquillettes Flan Coco	Guacamole-Tortillas Poulet du CAT Choux fleur persillé Yaourt au coulis du Mont Lassois
Goûter	Gaillardise/fruit	Pain/chocolat noir	Sablé/fruit ou laitage	Pain/fromage	Gaufrette/fruit ou laitage
Semaine du 24 Au 28	MENU DE LA REUNION Salade Tomate Maïs Rougail DE Saucisse RIZ Sal Mangue Ananas	Pamplemousse Blanquette de poisson Petits pois Saint Nectaire Clémentine	Salade comtoise Omelette au fromage Galette de brocolis Mousse au chocolat	Tarte à l'oignon Bœuf CARNESIEN Carottes Chèvre bûchette Cocktail de fruits	Poireaux en salade Crispy Ebyl parmigiano Crumble aux pommes
Goûter	Palet /petit suisse	Pain/Fromage	Sablé/fruit ou laitage	Pain/nutella	Petit beurre/compote 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**



Menus Novembre 2025

CRECHE-GRANDE SECTION

Novembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 Au 07	Sal de chx croquants Chili végétarien Riz Panacotta coulis framboises	Salade de pâtes Poisson sauce poivrons Carottes vichy Cantafrais Poires	Tarte au fromage Escalope à la crème Haricots verts Ananas frais	 MENU AMERICAIN Salade coleslaw Hamburger Frites Brownies	Tzatziki Tajine de bœuf Carnésien Ratatouille-Pâtes Yaourt Mont Lassois Coulis de fruits
Goûter	Pain/compote/ laitage		Pain/fruit/laitage		Pain/fruit/laitage
Semaine du 10 Au 14	Rillettes Sauté porc au caramel Brocolis Île aux fruits exotiques Du Mont Lassois	FERIE	Carottes râpées Steak haché Perles Poêlé de haricots Kiri Compote	Salade de haricots blancs Pané de blé Lentilles de Tanay Vieux pané Pomme	Quiche forestière aux pleurotes de Tanay Poisson sauce gribiche Gratin de Poireaux Mini babybel Kiwi
Goûter	Pain/fruit / laitage		Palet/frge blanc/fruit		Pain/compot/laitage
Semaine du 17 Au 21	Taboulé Lasagne Galette de brocolis Yaourt du Mont Lassois Poire	Salade verte Tartiflette aux patates douce avec P de T De Varois Abricot au sirop	Salade rouge et or Ragoût d'agneau Français Jardinière de légumes Cancoillotte Orange	Salade paysanne Poisson béarnaise de légumes Pâtes coquillettes Flan Coco	Guacamole-Tortillas Poulet du CAT Choux fleur persillé- Semoule Yaourt au coulis du Mont Lassois
Goûter	Pain/fruit/laitage		Pain/choc noir/laitage		Pain/compot/laitage
Semaine du 24 Au 28	 MENU DE LA REUNION Salade Tomate Maïs Rougail DE Volaille RIZ Sal Mangue Ananas	Pamplemousse Blanquette de poisson Petits pois Saint Nectaire Clémentine	Salade comtoise Omelette au fromage Galette de brocolis Pâtes Mousse au chocolat	Tarte à l'oignon Bœuf CARNESIEN Carottes Chèvre bûchette Cocktail de fruits	Poireaux en salade Crispy Ebly parmigiano Crumble aux pommes
Goûter	Pain/laitage/compote		Pain/Fromage		Pain/compote/laitage

Menu
alternatif



Desserts maison



Produit de Bourgogne Franche-Comté



Poisson frais non congelé



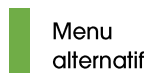
Agriculture biologique

- 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**



PETITE CRECHE – SECTION PETITS

Novembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 Au 07	Mix bœuf Purée Céleri	Mix poisson Purée carotte	Mix Volaille Purée h-vert	Mix bœuf Purée 3 légumes	Mix volaille Purée courgette
Goûters Sans viande	Compote/laitage Colin meunière	Compote/laitage	Compote/laitage Bouchée pistou	Compote/laitage	Compote/laitage Crispy de blé
Semaine du 10 Au 14	Mix porc Purée brocolis		Mix boeuf Purée choux fleur	Mix poisson Purée p-pois	Mix Poisson Purée panais
Goûters Sans viande	Compote/laitage Nuggets de poisson		Compote/laitage Fisch	Compote/laitage	Compote/laitage
Semaine du 17 Au 21	Mix boeuf Purée courgette	Mix Volaille Purée patate douce	Mix agneau Purée céleri	Mix boeuf Purée haricots verts	Mix volaille Purée céleri
Goûters Sans viande	Compote/laitage Poisson bordelaise	Compote/laitage	Compote/laitage	Compote/laitage Pané de blé	Compote/laitage Colin meunière
Semaine du 24 Au 28	Mix bœuf Purée brocolis	Mix poisson Purée petits pois	Mix volaille Purée choux fleur	Mix bœuf Purée carottes	Mix poisson Purée 3 légumes
Goûters Sans viande	Compote/laitage Boulette chèvre-miel	Compote/laitage	Compote/laitage	Compote/laitage Nuggets de poisson	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*