








Avril 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 15 Au 19	Rillette de Thon Cordon bleu Ratatouille Vache qui rit Poire	Concombres Steak Gratin de choux fleur Mini Babybel Clémentine	Tarte au fromage Pané de blé Duo h-vert/flageolet Orange	MENU PARISIEN Salade verte-Gougère Jambon grillé sauce champignons Pomme vapeur Flan Parisien 	Râpé de Courgette Poisson sauce citron  Riz Petit suisse Banane
Goûters	Madeleine/fruit ou laitage	Pain /Fromage	Moelleux citron/Fruit ou laitage	Pain/Chocolat	Donuts
Semaine du 22 Au 26	Salade de pomme de terre Crispy de blé Crumble potiron  Crème Caramel	Pizza Escalope tandoori Gratin de crozets au reblochon Pomme	Betterave Rouge Poisson Dijonnaise Carottes Crème Fromage Kiwi	Carottes râpées Crêpes jambon- fromage Crêpe Chocolat 	 Salade de lentilles Cheesburger Pommes dauphine Fromage Compote ou laitage
Goûters	Gaufrette-Fruit ou laitage	Pain-Nutella	Fromage blanc/fruit	Pain/fromage	Sablé/fruit

 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*