Mirebellois et Fontenois
Communauté de Communes
Cuisine Centrale

Menus

Vacances d'Hiver 2024

FEVRIER 2024		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
Semaine du 19 Au 23	Italien	Tomate Mozzarella Escalope Viennoise Polenta à la Romaine Panacotta Coulis de Framboises		Salade de Lentilles Poisson Bordelaise Ratatouille Edam Kiwi	Africain	Salade de Maïs Poulet Sauce Verte Frites Gâteau Banane-Coco		Rillettes de Thon Pané de Blé Printanière de Légumes Comté Poire	Chinois	Nem Nouilles Chinoises au Poulet Salade de fruits Litchis-Mangue-Ananas
Goûters		Sablé-Compote		Pain-Chocolat		Palet-Fruit		Pain-Fromage		Donuts
Semaine du 26 Au 1er Mars		Carottes râpées Falafel Risotto Fèves et Champignons Crème Coco		Salade Composée Quenelle Sauce Nantua Haricots Verts Kiri Cocktail de Fruits		Betteraves Rouges Boulette de Veau à l'Italienne Purée Comté Banane		Salade de Pommes de Terre De VAROIS Poisson sauce Citron Epinards à la Crème Yaourt Poires		Pizza Escalope Tandoori Carottes à la Crème Brownie
Goûters		Pain au Lait-Compote		Pain-Fromage		Madeleine-Fruit		Pain-Nutella		Sablé-Yaourt

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*