



FEVRIER 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 Au 28	Oeuf sauce aurore Dahl de lentille Riz Comté ou Kiri Kiwi	MENU SAVOYARD Salade Verte Croziflette Gâteau de Savoie à la confiture de myrtille	Crêpe au Fromage Fisch Duo Haricots verts et flageolets Gaufre au sucre	Salade de pomme de terre Bœuf Choux-Carotte Cantal Poire	MENU ITALIEN Pizza Lasagne Panacotta au Coulis
Goûters	Pain au Lait-Compote ou laitage	Pain-Chocolat	Palet-Fruit	Pain-Fromage	Donuts ou croissant
Semaine du 03 Au 07	MENU BOURGUIGNON Gougère-salade verte Poulet Gaston Gérard Pâtes Fromage Pomme au four au pain d'épice	CARNVAL Salade tomate-mâis Cordon Bleu Galette de brocolis Fromage Bugnes	Feuilleté au fromage Pané de blé Epinard à la crème Pomme	Salade de choux fleur Paupiette ou Quenelle sauce Nantua Purée Fromage Compote	Carotte râpée Poisson sauce citron Poêlée quinoa-lentille Fromage Fruit
Goûters	Brioche-yaourt à boire	Pain-Nutella	Biscuit-Fruit	Biscuit-fruit ou laitage	Sablé-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*