















Menu Printemps 2026

Enfance Jeunesse

Avril 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 Au 10	FERIE	Concombres Lasagne  Yaourt  Du Mont Lassois Compote	Salade coleslaw Moussaka Petit Louis Pomme	MENU AVEC LES DOIGTS Radis Cheesburger Frites Mini Babybel  Boule Coco	 Salade Caliméro Poisson sauce citron Duo Ch-fleur/brocolis Vache qui rit  Cake aux fruits
Goûters		Pain /nutella	Biscuit/fruit ou laitage	Pain/fromage	Donuts
Semaine du 13 Au 17	 MENU ITALIEN Pizza  Spaghetti Bolognese  Tiramisu spéculos	Feuilleté ou crêpe au fromage Poisson sauce crème H-verts persillés Poire	Céleri rémoulade Escalope ou boulette Au curry  Riz Fromage Compote	 Carottes râpées  Crispy de blé  Epinards à la crème Comté  Gâteau à l'orange	Salade de pommes de terre de Varois Joue de porc à l'estragon Ratatouille courgett  Fromage  Crêpe au chocolat
Goûters	Biscuit/ruit ou laitage	Pain/chocolat	Biscuit/yaourt à boire	Pain/fromage	Biscuit/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, rubrique *Restauration Scolaire*



Menu Printemps 2026

SECTION GRANDS - CRECHE

Avril 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 Au 10	FERIE	Concombres Lasagne Yaourt  Du Mont Lassois  Compote	Salade coleslaw Moussaka Petit Louis Pomme	MENU AVEC LES DOIGTS Radis Cheesburger Frites Mini Babybel Boule Coco 	 Salade Caliméro Poisson sauce citron Duo Ch-fleur/brocolis Vache qui rit Cake aux fruits 
Goûters		Pain /nutella	Biscuit/fruit ou laitage	Pain/fromage	Donuts
Semaine du 13 Au 17	 MENU ITALIEN Pizza  Spaghetti Bolognese Galette de brocolis Tiramisu spéculos 	Feuilleté ou crêpe au fromage Poisson sauce crème H-verts persillés Poire	Céleri rémoulade Escalope ou boulette Au curry  Riz Fromage Compote	 Carottes râpées  Crispy de blé Epinards à la crème Pâtes Comté  Gâteau à l'orange	 Salade de pommes de terre de Varois Joue de porc à l'estragon Ratatouille courgett  Fromage Crêpe au chocolat 
Goûters	Biscuit/ruit ou laitage	Pain/chocolat	Biscuit/yaourt à boire	Pain/fromage	Biscuit/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, rubrique *Restauration Scolaire*



Menus Printemps 2026

SECTION PETIT - CRECHE

Avril 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 22		Mix Boeuf Purée petits pois	Mix poisson Purée céleri	Mix volaille Purée 3 légumes	Mix bœuf Purée Choux fleur
Goûters SS Viande		Compote/laitage Nuggets de poisson/Galette de brocolis	Compote/laitage Falafel/pâtes	Compote/laitage Crispy	Poisson meunière
Semaine du 25 au 29	Mix Boeuf Purée Brocolis	Mix poisson Purée H-verts	Mix volaille Purée de patates douce	Mix poisson Purée épinards	Mix porc Purée courgettes
Goûters SS Viande	Compote ou laitage Fish	Compote/laitage	Compote/laitage Poisson Bordelaise	Compote/laitage	Compote/laitage Pané de blé

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*