



ENFANCE JEUNESSE

Avril 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 03			Tarte à l'oignon Omelette au fromage Tomates provençales Kiwi	Carottes râpées Poulet au paprika Printanière de légumes <u>P. de Terre de Varois</u> Cantal Salade de fruits frais	Tomate vinaigrette Bœuf bourguignon Carnésien Gratin de poireaux Varois et l'Ormois Mini Babybel Roulé à la confiture
Goûters			Gaufrette/Fruit	Pain/Fromage	Sablé/comptote ou laitage
Semaine du 06 Au 17	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Goûters					
Semaines du 20 Au 24	Tarte courgettes Sauté de dinde au curry Carottes vichy Yaourt aux fruits <u>Du Mont Lassois</u>	Salade verte Blanquette de poisson Pâtes Perles Comté Crumble fruits rouges	Pampleousse Steak haché Brocolis à la crème Vache qui rit Ananas frais	Salade Corail Pané de blé Pâtes penne aux 4 fromages Pomme	Terrine de campagne de chez Hazotte Poulet rôti <u>du CAT</u> H-verts à la Bourguignonne Cantafrais Banane
Goûters	Pain au lait/comptote	Pain/nutella	Palet/yaourt	Pain/fromage	Gaillardise/fruit ou laitage
Semaine du 27 Au 30	Céleri rémoulade Crumble de poisson Gratin de chou fleur <u>P. de Terre de Varois</u> Yaourt du <u>Mont Lassois</u> Salade de fruits Acapulco	Salade de Haricots blancs <u>Riz cantonnais végétarien</u> Edam Crème caramel	Concombres à la crème Tajine d'agneau <u>Français</u> Pomme vapeur <u>De Varois</u> Samos Kiwi	MENU DU MAGHREB Sal de lentilles BIO à l'orientale Couscous de poulet <u>Semoule</u> <u>Orange</u>	FERIE
Goûters	Gaufrette/fruit ou laitage	Pain/Fromage	Petit beurre/	Pain/beurre/confiture	

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 Grand

Avril 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 03			Tarte à l'oignon Omelette au fromage Tomates provençales Kiwi	Carottes râpées Poulet au paprika Printanière de légumes P. de Terre de Varois Cantal Salade de fruits frais	Tomate vinaigrette Bœuf bourguignon Carnésien Gratin de poireaux Varois et l'Ormois Mini Babybel Roulé à la confiture
Goûters			Gaufrette/Fruit/laitage	Pain/fromage/fruit	Pain/compote/laitage
Semaine du 06 Au 17	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Goûters					
Semaines du 20 Au 24	Tarte courgettes Ricotta Sauté de dinde au curry Carottes vichy Yaourt aux fruits Du Mont Lassois	Salade verte Blanquette de poisson Pâtes Perles Comté Crumble fruits rouges	Pamplemousse Steak haché Brocolis à la crème-Riz Vache qui rit Ananas frais	Salade Corail Pané de blé Pâtes penne aux 4 fromages Galette de brocolis Pomme	Rillettes de thon Poulet rôti du CAT H-verts à la Bourguignonne Cantafrais Banane
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/fruit/laitage	Palet/yaourt/fruit	Pain/fromage/compote	Pain/compote/laitage
Semaine du 27 Au 30	Céleri rémoulade Crumble de poisson Gratin de chou fleur P. de Terre de Varois Yaourt du Mont Lassois Salade de fruits Acapulco	Salade de Haricots blancs Riz cantonnais végétarien Edam Crème caramel	Concombres à la crème Tajine d'agneau Français Pomme vapeur De Varois Samos Kiwi	MENU DU MAGHREB Sal de lentilles BIO à l'orientale Couscous de poulet Semoule Orange	FERIE
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/Fromage/compote	Petit beurre/fruit/laitage	Pain/beurre/confiture	

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

Avril 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 03			Mix boeuf Purée panais	Mix volaille Purée céleri	Mix boeuf Purée courgette
Goûters SS viande	Compote/laitage		Compote/laitage Poisson bordelaise		Compote/laitage Nuggets de blé
Semaine du 06 Au 10	VACANCES		VACANCES		VACANCES
Goûters SS viande					
Semaine du 13 Au 17	VACANCES				
Goûters SS viande					
Semaine du 20 Au 24	Mix volaille Purée carotte	Mix poisson Purée p-pois	Mix boeuf Purée brocolis	Mix poisson Purée 3 légumes	Mix volaille Purée h-verts
Goûters SS viande	Compote/laitage falafel	Compote/laitage	Compote/laitage Fish	Compote/laitage	Compote/laitage Colin meunière
Semaine du 27 Au 30	Mix poisson Purée choux fleur	Mix boeuf Purée céleri	Mix agneau Purée potiron	Mix volaille Purée patate douce	FERIE
Goûters SS viande	Compote/laitage	Compote/laitage	Compote/laitage Pané de blé	Compote/laitage Couscous de poisson	

- 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*