Mirebellois et Fontenois
Communauté de Communes
Cuisine Centrale

Menus février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1er et 2 février				Petits pâtés de volaille ou Taboulé Ravioli Fromage Compote	Nouvel An chinois Salade chinoise Nem et riz cantonais Salade de fruits mangue ananas
Goûters				Pain/beurre/confiture	BN/ fruit ou laitage
Semaine du 5 au 9 février	Salade Calimero Poisson sauce citron Gratin de poireaux du CAT Yaourt aux fruits	Tarte à l'oignon Boulghour printanier Saint Nectaire Poire	Concombres Joue de porc à l'estragon Brocolis à la crème Clafoutis aux griottes	Poireaux vinaigrette Tartiflette avec pomme de terre de Varois Tarte banane chocolat	Chandeleur Salade composée Galette jambon fromage Crêpe caramel au beurre salé
Goûters	Palet / fromage blanc	Pain/fromage	BN/fruit ou laitage	Pain/chocolat au lait	Moelleux citron/fruit
Semaine du 12 au 16 février	Œuf sauce aurore Pané de blé Duo haricots verts/flageolets Yaourt Pomme	Saucisson beurre Poisson sauce poivron Galette de brocolis Vache Qui Rit Orange	Quiche Bœuf bourguignon Pâtes Poire	Carottes râpées Rougail de saucisse Riz Fromage blanc Kiwi	Céleri Rémoulade Poulet rôti du CAT Céréales gourmandes Crumble aux fruits rouges
Goûters	Madeleine/compote ou laitage	Pain/chocolat noir	Pain au chocolat	Pain/beurre/miel	Palet breton/fruit 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
- Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : voir Annexe allergènes.

Attention, en cas de modification des menus comme expliqué précédemment, l'annexe est modifiée, il vous appartient de vérifier autant que nécessaire.

- N'hésitez pas à consulter le site internet www.mfcc.fr, rubrique *Restauration Scolaire*