



Février 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 AU 06	Salade de boulgour Rôti de porc au jus Brocolis à la crème Yaourt au coulis de fruits Mont Lassois	CHANDELEUR Salade Verte Galette jambon/frge Ou champignons Crêpe au chocolat	Carottes râpées Poisson sce citron Riz à la tomate Mini babybel Poire	Sal de choux croquants Bœuf Carnésien/ Carottes-Pâtes Camembert ou VQR Cocktail de fruits	Feuilleté au fromage Falafel Gratin Angevin Tiramisu
Goûter	Palet/compte ou laitage	Pain/Beurre/confiture	Petit beurre/fruit ou laitage	Pain/fromage	Mini cake/yaourt du Mont Lassois
Semaine du 09 AU 13	VACANCES		VACANCES		VACANCES
Goûter					
Semaine du 16 AU 20		VACANCES		VACANCES	
Goûter					
Semaine du 23 AU 27	Quiche forestière Pleurotes de Tanay Endives de Viéville au jambon Petit Louis Kiwi	Crêpe au fromage Poisson sauce Poivron Epinards-Riz Ananas au sirop	Œufs sauce Aurore Steak haché Haricots verts-Ebly Comté Gâteau Basque	Salade verte Tartiflette aux patates douce et P de Terre de Varois Île aux fruits rouges Du Mont Lassois	Concombres Poulet rôti du CAT Coquillettes Samos Banane
Goûter	Sablé/fruit ou laitage	Pain/Fromage	Gaillardise/compte ou laitage	Pain/Chocolat noir	Gaufrette/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 Février 2026

CRECHE – GRANDE SECTION

Février 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 AU 06	 Salade de boulgour  Rôti de porc au jus Brocolis à la crème  Yaourt au coulis de fruits Mont Lassois	 CHANDELEUR Salade Verte Galette jambon/frge Ou champignons/frge Crêpe au chocolat	 Carottes râpées Poisson sce citron Riz à la tomate Mini babybel Poire	 Sal de choux croquants Bœuf Carnésien /Carottes Camembert ou VQR Cocktail de fruits	Tomate Vinaigrette Falafel Gratin Angevin avec Pomme de terre Varois Tiramisu
Goûter	Pain/compte/laitage	Pain/Beurre/confiture	Petit beurre/fruit/laitage	Pain/fromage	Pain/fruit/laitage
Semaine du 09 AU 13	VACANCES		VACANCES		VACANCES
Semaine du 16 AU 20		VACANCES		VACANCES	
Semaine du 23 AU 27	 Quiche forestière Pleurotes de Tanay Endives de Viévine au jambon Petit Louis Kiwi	Tomate vinaigrette Poisson sauce Poivron Epinards  Ananas au sirop	Œufs sauce Aurore Steak haché Haricots verts Comté ou frge Gâteau Basque	Salade verte Tartiflette aux patates douces et P de Terre de Varois Île aux fruits rouges  Du Mont Lassois	Concombres Poulet rôti du CAT Coquillettes Samos Banane
Goûter	Pain/fruit/laitage	Pain/Fromage/fruit	Gaillardise/compte/laitage	Pain/Chocolat noir/fruit	Pain/fruit/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*

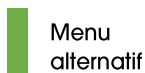


Menus Février

PETITE CRÈCHE – Section Petits

Février 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 AU 06	Mix porc Purée brocolis	Mix Volaille Purée 3 légumes	Mix Poisson Purée de Céleri	Mix boeuf Purée carotte	Mix Volaille Purée Potiron
Goûter Sans viande	Compote-laitage Crispy de blé	Compote-laitage	Compote-laitage	Compote-laitage Poisson meunière	Compote-laitage
Semaine du 09 AU 20	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Semaine du 23 AU 27	Mix jambon Purée céleri	Mix poisson Purée épinards	Mix boeuf Purée H-verts	Mix poisson Purée courgette	Mix volaille Purée choux fleur
Goûter Sans viande	Compote-laitage Boulette mixtes	Compote-laitage	Compote-laitage Fish	Compote-laitage	Compote-laitage Pané de blé

TOUTES NOS PUREES SONT AVEC DU BEURRE



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*