



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	<b>CHANDELEUR</b> Salade Verte Galette jambon/frge Ou champignons Crêpe au chocolat	Carottes râpées Poisson sce citron Riz à la tomate Mini babybel Poire	Sal de chou 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	<b>VACANCES</b>		<b>VACANCES</b>		<b>VACANCES</b>
Goûter					
Semaine du 16 AU 20		<b>VACANCES</b>		<b>VACANCES</b>	
Goûter					
Semaine du 23 AU 27	Quiche forestière Pleurotes de Tanay Endives de Viévine au jambon Petit Louis Kiwi	Crêpe au fromage Poisson sauce Poivron Epinards-Riz Ananas au sirop	Oeufs sauce Aurore Steak haché Haricots verts-Ebly Comté Gâteau Basque	Salade verte Tartiflette aux patates douces et P de Terre de Varois Île aux fruits rouges Du Mont Lassois	Concombres et surimi 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](http://www.mfcc.fr), rubrique *Restauration Scolaire*



## 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 <b>Mont Lassois</b>	<b>CHANDELEUR</b> Salade Verte <i>C'est la Chandeleur</i> Galette jambon/frge Ou champignons/frge Crêpe au chocolat	 Carottes râpées Poisson sce citron Riz à la tomate Mini babybel Poire	 Sal de chou croquants Bœuf <b>Carnésien</b> /Carottes Camembert ou VQR Cocktail de fruits	Tomate Vinaigrette Falafel Gratin Angevin avec <b>Pomme de terre Varois</b> Tiramisu
Goûter	Pain/compote/laitage	Pain/Beurre/confiture	Petit beurre/fruit/laitage	Pain/fromage	Pain/fruit/laitage
Semaine du 09 AU 13	<b>VACANCES</b>				
Semaine du 16 AU 20	<b>VACANCES</b>				
Semaine du 23 AU 27	 Quiche forestière <b>Pleurotes de Tanay</b> Endives de <b>Viévine</b> 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 <b>de Varois</b> Île aux fruits rouges  <b>Du Mont Lassois</b>	 Concombres et surimi Poulet rôti <b>du CAT</b> Coquillettes  Samos Banane
Goûter	Pain/fruit/laitage	Pain/Fromage/fruit	Gaillardise/compote/ 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](http://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 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](http://www.mfcc.fr), rubrique *Restauration Scolaire*