



Menus Janvier 2026

ENFANCE JEUNESSE

Janvier 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 Au 09	Céleri rémoulade Lasagne Vache qui rit Compote	EPIPHANIE Salade coleslaw Moussaka Mini babybel Galette des Rois	Crêpe au fromage Colin Bordelaise Purée Kiwi	Salade de choux croquants Bœuf Carnésien Bourguignon H-verts Saint Paulin Ananas au sirop	Salade de lentilles de Viévine Gratin de gnocchi Au fromage Yaourt aux fruits Du Mont Lassois
Goûters	Gaillardise/fruit	Pain/fromage	Ptt beurre/Yaourt à boire	Pain/beurre/confiture	Mini cake/fruit
Semaine du 12 Au 16	Tarte au camembert Sauté de porc au curry Ferme HAZOTTE Riz Orange	Salade de pâtes et chèvre Blanquette de poisson Carottes Vichy Beignet au chocolat	Salade verte Escalope à la crème Tomates provençales Petit Louis Pomme	Concombres Crispy de blé Haricots blcs à la tomate Comté Poire	Salade céréales/légumes Steak Frites Cancoillotte Clémentines
Goûters	Palet/fruit ou laitage	Pain/nutella	BN/ptt suisse	Pain/fromage	Sablé/fruit ou laitage
Semaine du 19 Au 23	Saucisson/beurre Endives de Viévine au jambon Petit Chavroux Pomme	Carottes râpées Ferme de l'Ormois Risotto fèves et champignons Yaourt du Mont Lassois Kiwi	Tomates vinaigrette Sauté d'agneau Français Pomme Vapeur de Varois Kiri Compote	Salade de choux fleur Limande Meunière Pâtes Coquillettes Tarte aux pommes	Salade composée Poulet rôti du CAT Choux braisés Brie Banane
Goûters	Gaufrette/compote ou laitage	Pain/chocolat noir	Palet/yaourt à boire	Pain/fromage	Brioche/fromage blanc
Semaine du 26 Au 30	Salade paysanne Pâtes Carbonara Végétariennes Île flottante	Duo carotte Ferme de l'Ormois /céleri Poisson sauce poivron Gratin de poireaux Ferme de l'Ormois P de T de Varois Cantafras Orange	Avocat Omelette au fromage Epinards à la crème Petit suisse Ananas frais	MENU ITALIEN Pizza Bœuf à l'italienne Carnésien Polenta Pannacotta Fruits Rouges	Salade verte Tartiflette aux Pommes de terre De Varois Île aux fruits exotiques Du Mont Lassois
Goûters	Cake/fruit ou laitage	Pain/chocolat lait	Biscuit/fruit ou laitage	Pain/fromage	Gaufrette/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
- 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 Janvier 2026

CRECHE – GRANDE SECTION

Janvier 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 Au 09	Céleri rémoulade Lasagne Vache qui rit Compote	EPIPHANIE Salade coleslaw Moussaka Mini babybel Galette des Rois	Crêpe au fromage Colin Bordelaise Purée/galette brocolis Kiwi	Salade de choux croquants Bœuf Carnésien Bourguignon H-verts/Pâtes Saint Paulin Ananas au sirop	Salade de lentilles de Viéville Gratin de gnocchi Au fromage/semoule Yaourt aux fruits Du Mont Lassois
Goûters	Pain/laitage/fruit	Pain/fromage	Ptt beurre/Yaourt à boire	Pain/beurre/confiture	Pain/compote/laitage
Semaine du 12 Au 16	Tarte au camembert Sauté de porc au curry Ferme HAZOTTE Riz/H-vert Orange	Salade de pâtes et chèvre Blanquette de poisson Carottes Vichy Beignet au chocolat	Salade verte Escalope à la crème Tomates provençales/ebly Petit Louis Pomme	Concombres Crispy de blé Haricots blcs à la tomate Comté Poire	Salade céréales/légumes Steak Frites Cancoillotte Clémentines
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/compote/laitage	BN/ptt suisse	Pain/fromage	Pain/laitage/fruit
Semaine du 19 Au 23	Betteraves rouges Endives de Viéville au jambon Petit Chavroux Pomme	Carottes râpées Ferme de l'Ormois Risotto fèves et champignons Yaourt du Mont Lassois Kiwi	Tomates vinaigrette Sauté d'agneau Français Pomme Vapeur de Varois Kiri Compote	Salade de choux fleur Limande Meunière Pâtes Coquillettes Tarte aux pommes	Salade composée Poulet rôti du CAT Choux braisés/riz Brie Banane
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/chocolat noir	Palet/yaourt à boire	Pain/fromage	Pain/compote/laitage
Semaine du 26 Au 30	Salade paysanne Pâtes Carbonara Végétariennes Île flottante	Duo carotte Ferme de l'Ormois /céleri Poisson sauce poivron Gratin de poireaux Ferme de l'Ormois P de T de Varois Cantafras Orange	Avocat Omelette au fromage Epinards à la crème/pâtes Petit suisse Ananas frais	MENU ITALIEN Pizza Bœuf à l'italienne Carnésien Polenta/Carottes Pannacotta Fruits Rouges	Salade verte Tartiflette aux Pommes de terre De Varois Ile aux fruits exotiques Du Mont Lassois
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/fruit/laitage	Biscuit/fruit/laitage	Pain/fromage	Pain/compote/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**



Janvier 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 Au 09	Mix boeuf Purée céleri	Mix volaille Purée courgette	Mix poisson Purée 3 légumes	Mix boeuf Purée h-vert	Mix volaille Purée panais
Goûter Sans viande	Compote-laitage Boulette pois chiche	Compote-laitage Nuggets de poisson	Compote-laitage	Compote-laitage Boulette Thaï	Compote-laitage
Semaine du 12 Au 16	Mix porc Purée brocolis	Mix poisson Purée carotte	Mix volaille Purée p-pois	Mix poisson Purée potiron	Mix boeuf Purée de courgettes
Goûter Sans viande	Compote-laitage Colin meunière	Compote-laitage	Compote-laitage Fish	Compote-laitage	Compote-laitage Boulette chèvre-miel
Semaine du 19 Au 23	Mix jambon Purée de patate douce	Mix volaille Purée céleri	Mix agneau Purée 3 légumes	Mix poisson Purée brocolis	Mix volaille Purée choux fleur
Goûter Sans viande	Compote-laitage Pané de blé	Compote-laitage	Compote-laitage Crispy	Compote-laitage	Compote-laitage Boulette Thaï
Semaine du 26 Au 30	Mix volaille Purée potiron	Mix Poisson Purée de p-pois	Mix volaille Purée épinard	Mix boeuf Purée courgette	Mix poisson Purée h-vert
Goûter Sans viande	Compote-laitage	Compote-laitage	Compote-laitage	Compote-laitage Boulette Thaï	Compote-laitage Boulette chèvre-miel

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*