



Octobre 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 02				Salade de quinoa Pané de blé Gratin Angevin P de T Varois Chèvre bûchette Poire	Tarte au Thon Bœuf Carnésien à la provençale Pâtes perles Mini babybel Raisin noir
Goûters				Pain/chocolat noir	Sablé/fruit ou laitage
SEMAINE AGRILOCAL 05 Au 09	Râpé de Courgettes Lentilles au jus La Ferme de l'Ormois Gratin de Poireaux l'Ormois Île aux Fruits Rouges Du Mont Lassois	MENU ROSE Mousse de betteraves Jambon Blanc Petite Louise H bics à la tomate Madeleine cœur framboise	Crêpe au fromage Tajine d'agneau Français Petite Louise Semoule Pêche au sirop	Tarte à l'Oignon de Varois Sauté de Bœuf Carnésien A la Dijonnaise Haricots Verts Persillés Bûche du Pilat Raisin Blanc	Salade de Cervelas Hazotte Poisson sce citron Ebly aux légumes Yaourt nature Du Mont Lassois Banane
Goûters	Gaillardise/fruit ou laitage	Pain/fromage	Gaufrette/compote	Pain/beurre/confiture	Cake/yaourt Mont Lassois
SEMAINE DU GOÛT 12 Au 16	Salade verte aux herbes Morbiflette Avec P de T VAROIS Orange	Red Houmous Falafel sce tomate paprika Haricots rouges façon chili Mini babybel Crumble cerises	Samoussa au curry Escalope au cumin P-Pois à la menthe Comté Pommes à la cannelle	Carottes râpées à l'orange Choucroute de la mer Pomme vapeur de Varois Tarte Alsacienne	CAT Céleri aux Pommes Poulet Rôti du CAT Purée de panais Flan provençal
Goûters	Palet Breton/Compote	Pain/nutella	Brioche/fruit ou laitage	Pain/chocolat au lait	Pain au Lait/Compote
Semaine du 19 Au 30	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Goûters					



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

Octobre 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 02				Salade de quinoa Pané de blé Gratin Angevin P de T Varois Chèvre bûchette Poire	Tarte au Thon Bœuf Carnésien à la provençale Pâtes perles Mini babybel Raisin noir
Goûters				Pain/chocolat noir/laitage	Pain/fruit/laitage
SEMAINE AGRIOLOCAL 05 Au 09	Râpé de Courgettes Lentilles au jus La Ferme de l'Ormois Gratin de Poireaux l'Ormois Île aux Fruits Rouges Du Mont Lassois	MENU ROSE Mousse de betteraves Jambon Blanc Petite Louisette H bics à la tomate Madeleine cœur framboise	Crêpe au fromage Tajine d'agneau Français Petite Louisette Semoule Galette brocolis Pêche au sirop	Tarte à l'Oignon de Varois Sauté de Bœuf Carnésien A la Dijonnaise Haricots Verts Persillés Bûche du Pilat Raisin Blanc	Rillettes de thon estragon Poisson sce citron Ebly aux légumes Yaourt nature Du Mont Lassois Banane
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/fromage/fruit	Gaufrette/compote/laitage	Pain/beurre/confiture	Pain/laitage/fruit
SEMAINE DU GOÛT 12 Au 16	Salade verte aux herbes Morbiflette Avec P de T VAROIS Orange	Red Houmous Falafel sce tomate paprika Haricots rouges façon chili Mini babybel Crumble cerises	Samoussa au curry Escalope au cumin P-Pois à la menthe/H-vert Comté Pommes à la cannelle	Carottes râpées à l'orange Choucroute de la mer Pomme vapeur de Varois Tarte Alsacienne	CAT Céleri aux Pommes Poulet Rôti du CAT Purée de panais Flan provençal
Goûters	Pain/Compote/laitage	Pain/fruit/laitage	Brioche/compote/laitage	Pain/laitage/fruit	Pain/fruit/laitage
Semaine du 19 Au 30	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Goûters					



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

OCTOBRE 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 02				Mix poisson Purée de courgette	Mix boeuf Purée patate douce
Goûter Sans viande	Compote/laitage			Compote-laitage Poisson bordelaise	
Semaine du 03 Au 09	Mix volaille Purée p-pois	Mix jambon Purée choux fleur	Mix agneau Purée carotte	Mix boeuf Purée h-vert	Mix poisson Purée de céleri
Goûter Sans viande	Compote-laitage		Compote-laitage Pané de blé	Compote-laitage Falafel	Compote-laitage Nuggets de poisson
Semaine du 12 Au 16	Mix poisson Purée 3 légumes	Mix boeuf Purée légumes verts	Mix poisson Purée p-pois	Mix volaille Purée courgette	Mix boeuf Purée panais
Goûter Sans viande	Compote-laitage Crispy		Compote-laitage Poisson bordelaise	Compote-laitage Pané de blé	
Semaine du 19 Au 30	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES

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*