



Septembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 05	Melon Steak haché Frites-Ketchup Fromage Fruit	Salade de pâtes  au chèvre  Poisson à la Normande Ratatouille Donuts	Pamplemousse Escalope tandoori Galette de brocolis Cancolotte Nectarine	Tarte au fromage  Boulette orge chèvre miel Ebly parmigiano Melon	Salade Verte Sauté de Porc sauce moutarde Duo de carottes vichy Rondelé  Brownies 
Goûters	Biscuit/fruit	Pain/fromage	Petit beurre/Petit suisse	Pain/Chocolat Lait	Brioche/lait chocolaté
Semaine du 08 Au 12	Salade de choux croquants Joue de porc à l'estragon Printanière de légumes Samos Pastèque	Râpé de courgettes Haut de cuisse au paprika Purée  Yaourt au coulis de fruit  <b>Mont Lassois</b>	Tomate vinaigrette Cordon Bleu Choux fleur persillé Saint Moret Compote	Salade paysanne Bolognaise de lentilles corail Spirales  Vieux pané Kiwi	Rillettes  Poisson crumble citron Epinards à la crème Petit suisse Raisin blanc
Goûters	Sablé/Fruit	Pain/Fromage	Gaufrette/Fruit	Pain/Beurre/confiture	Gaufre
Semaine du 15 Au 19	<b>MENU JAUNE</b> Salade de perles Rôti de porc citron confit Haricots beurre  Ile aux fruits verger <b>Mt Lassois</b> 	Carottes râpées Crispy de blé Gnocchi à la tomate Edam  Crème au Caramel	Salade verte Poisson armoricaine Pomme vapeur Vache qui rit Pêche	Pâté Ravioli Fromage Pomme	Macédoine  Poulet rôti <b>CAT</b>  Coquillettes   Yaourt <b>Mont Lassois</b>  Banane
Goûters	Palet/fruit ou laitage	Pain/Chocolat Noir	Cake/Fruit ou laitage	Pain/Fromage	Sablé/compote
Semaine du 22 Au 26	<b>MENU BOURGUIGNON</b> Jambon Persillé  Bœuf Bourguignon Carnésien Haricots verts  Poire aux épices	Céleri rémoulade Fisch & chips Petits pois Saint Nectaire Abricot au sirop	Avocat Omelette au fromage Tomate provençale  Riz au lait	Tarte Chèvre-Basilic  Paupiette forestière Purée de carottes Raisin noir	 Betteraves Rouges  Penne aux 4 Fromages  Gâteau au Chocolat (aux Haricots Rouges)
Goûters	Gaufrette/Fruit	Pain/Fromage	Gaillardise/Fruit	Pain/Nutella	Palet Breton/Yaourt
Semaine du 29 Au 03/10	Salade de Quinoa Palet mozza fondu Gratin de Courgette Angevine  Poire	Salade de lentilles   Poisson sauce oseille Haricots Verts Persillés  Yaourt au Coulis de Fruit  <b>Mont Lassois</b>	Salade verte  Poulet Sauce Cancolotte Endives Braisées  Kiwi	<b>Concombres</b>  Emincé de Porc Orloff Potatoes  Crème au chocolat	Tarte au thon  Bœuf provençal <b>Carnésien</b> Flageolets Petit Louis Pomme
Goûters	Cake/Petit Suisse	Pain/Beurre/Confiture	Petit beurre/fruit ou laitage	Pain/Chocolat noir	Sablé/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](http://www.mfcc.fr), rubrique *Restauration Scolaire*



Septembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 05	Melon Steak haché Frites-Ketchup Fromage Fruit	Salade de pâtes  au chèvre  Poisson à la Normande Ratatouille Donuts	Pamplemousse Escalope tandoori Galette de brocolis-Pâtes Cancolotte Nectarine	Tarte au fromage  Boulette orge chèvre miel Ebly parmigiano-Haricots Melon	Salade Verte Sauté de Porc sce moutarde Duo de carottes vichy-riz Rondelé  Brownies 
Goûters	Pain/laitage/fruit	Pain/fromage/compote	Petit beurre/Petit suisse	Pain/fruit/laitage	Pain/laitage/compote
Semaine du 08 Au 12	Salade de choux croquants Joue de porc à l'estragon Printanière de légumes Samos Pastèque	Râpé de courgettes Haut de cuisse au paprika Purée  Yaourt au coulis de fruit  <b>Mont Lassois</b>	Tomate vinaigrette Steak Choux fleur persillé-semoule Saint Moret Compote	Salade paysanne Bolognaise de lentilles corail Spirales  Vieux pané Kiwi	Rillettes de sardine  Poisson crumble citron Epinards à la crème Petit suisse Raisin blanc
Goûters	Pain/laitage/Fruit	Pain/Fromage/Compote	Gaufrette/Fruit/laitage	Pain/Beurre/confiture	Pain/fruit/laitage
Semaine du 15 Au 19	<b>MENU JAUNE</b> Salade de perles Rôti de porc citron confit Haricots beurre  Ile aux fruits verger <b>Mt Lassois</b> 	Carottes râpées Crispy de blé Gnocchi à la tomate Edam  Crème au Caramel	Salade verte Poisson armoricaine Pomme vapeur Vache qui rit Pêche	Pâté Ravioli Fromage Pomme	Macédoine  Poulet rôti <b>CAT</b>  Coquillettes   Yaourt <b>Mont Lassois</b>  Banane
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/Chocolat Noir	Cake/Fruit/laitage	Pain/Fromage	Pain/laitage/compote
Semaine du 22 Au 26	<b>MENU BOURGUIGNON</b> Jambon blanc Bœuf Bourguignon Carnesien Haricots verts  Paire aux épices	Céleri rémoulade Fisch & chips Petits pois Saint Nectaire Abricot au sirop	Avocat Omelette au fromage Tomate provençale-pâtes  Riz au lait	Tarte Chèvre-Basilic  Escalope forestière Purée de carottes Raisin noir	Betteraves Rouges  Penne aux 4 Fromages Gâteau au Chocolat (aux  Haricots Rouges)
Goûters	Pain/laitage/Fruit	Pain/Fromage	Gaillardise/Fruit/laitage	Pain/compote/laitage	Pain/laitage/fruit
Semaine du 29 Au 03/10	Salade de Quinoa Palet mozza fondu Gratin de Courgette Angevine  Poire	Salade de lentilles   Poisson sauce oseille Haricots Verts Persillés Yaourt au Coulis de Fruit  <b>Mont Lassois</b>	Salade verte  Poulet Sauce Cancolotte Endives Braisées-riz  Kiwi	<b>Concombres</b>  Emincé de Porc Orloff Pâtes  Crème au chocolat	Tarte au thon  Bœuf provençal <b>Carnesien</b> Flageolets-galette brocolis Petit Louis Pomme
Goûters	Pain/compote/laitage	Pain/Beurre/Confiture	Petit beurre/fruit/laitage	Pain/Chocolat noir	Pain/laitage/fruit

 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*



## PETITE CRECHE – SECTION PETITS

Septembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 05	Mix bœuf Purée Céleri	Mix poisson Purée courgette	Mix Volaille Purée brocolis	Mix bœuf Purée 3 légumes	Mix porc Purée carotte
Goûters Sans viande	Compote/laitage Colin meunière	Compote/laitage	Compote/laitage Bouchée pistou	Compote/laitage	Compote/laitage Crispy de blé
Semaine du 08 Au 12	Mix porc Purée panais	Mix volaille Purée petits pois	Mix poisson Purée choux fleur	Mix bœuf Purée patates douces	Mix Poisson Purée épinards
Goûters Sans viande	Compote/laitage Nuggets de poisson	Compote/laitage Falafel	Compote/laitage Fisch	Compote/laitage	Compote/laitage
Semaine du 15 Au 19	Mix Porc Purée courgette	Mix Volaille Purée de potiron	Mix poisson Purée panais	Mix bœuf Purée haricots verts	Mix volaille Purée céleri
Goûters Sans viande	Compote/laitage Poisson bordelaise	Compote/laitage	Compote/laitage	Compote/laitage Pané de blé	Compote/laitage Colin meunière
Semaine du 22 Au 26	Mix bœuf Purée brocolis	Mix poisson Purée petits pois	Mix volaille Purée choux fleur	Mix bœuf Purée carottes	Mix poisson Purée 3 légumes
Goûters Sans viande	Compote/laitage Boulette chèvre-miel	Compote/laitage	Compote/laitage	Compote/laitage Nuggets de poisson	Compote/laitage
Semaine du 29 Au 03/10	Mix bœuf Purée patate douce	Mix Poisson Purée haricots verts	Mix Poulet Purée de potiron	Mix porc Purée céleri	Mix bœuf Purée courgettes
Goûters Sans viande	Compote/laitage	Compote/laitage	Compote/laitage Bouchée pistou	Compote/laitage Fish	Compote/laitage Falafel

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*