



Menus septembre 2026

ENFANCE JEUNESSE

Septembre 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 04		Melon Steak haché Frites/ketchup Fromage Nectarine	Pamplemousse Escalope tandoori Galette de brocolis Cancoillotte Pêche	Râpé de courgettes Ormois Sauté de porc au citron confit Ferme Hazotte Carottes vichy Camembert Tarte amandine abricot	MENU FROID Salade paysanne Poisson sauce gribiche Salade de pâtes Raisin blanc
Goûters		Pain/fromage	Petit beurre/Petit suisse	Pain/Chocolat Lait	Biscuit/fruit
Semaine du 07 Au 11	Tzatziki Tajine de bœuf Carnésien Printanière de légumes Samos Pastèque	Rillettes Ferme Hazotte Sauté dinde au curry BFC Purée Yaourt nature Nectarine	Tomate vinaigrette Poisson bordelaise Choux fleur persillé Saint Moret Compote	Salade de haricot blanc Bolognaise de lentilles corail Spirales Vieux pané Raisin noir	T-Courgette Ormois/Ricotta Blanquette de poisson Epinards à la crème Yaourt aux fruits
Goûters	Sablé/Fruit	Pain/Fromage	Gaufrette/Fruit	Pain/Beurre/confiture	Gaufre
Semaine du 14 Au 18	Salade de perles Rôti de porc sce moutarde Petite Louissette Flageolets Crème caramel	Salade verte Crispy de blé Gnocchi à la tomate Île aux fruits exotiques Du Mont Lassois	Betterave rouge Poisson sauce citron Pomme vapeur de Variois Vache qui rit Pêche	PIQUE NIQUE Melon Sandwich anglais Chips Mini babybel Banane	Concombres Cordon bleu Petits pois/carottes Kiri Compote
Goûters	Cake/fruit ou laitage	Pain/Chocolat Noir	Palet/Fruit ou laitage	Pain/Fromage	Gaillardise/compote
Semaine du 21 Au 25	Salade coleslaw Lasagne aux épinards Yaourt Mont Lassois Donuts	Céleri rémoulade Poisson à l'oseille Riz Saint Nectaire Abricot au sirop	Melon Omelette au fromage Purée de carottes Riz au lait	T-Foretsière Pleurote Tanay Paupiette forestière Lentilles de Viévigne Raisin blanc	Tomate mozzarella Poulet rôti CAT Ratatouille Ormois Cantal Banane
Goûters	Gaufrette/Fruit	Pain/Fromage	Gaillardise/Fruit	Pain/Nutella	Palet Breton/Yaourt
Semaine du 28 Au 02	Salade verte Emincé de porc orloff Ferme Hazotte Potatoes Crème au chocolat	Petit pâté de volaille Ravioli de Bœuf Yaourt au Coulis de Fruit Mont Lassois	MENU VERT Avocat Poulet braisé aux herbes Brocolis Tartare Kiwi	Carottes râpées Pané de blé Gratin angevin Ormois et Variois Babybel Poire	Tarte au thon Bœuf provençal Carnésien Perles Petit Louis Raisin noir
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, rubrique *Restauration Scolaire*



Menus septembre 2026

CRECHE-GRANDE SECTION

Septembre 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 04		Melon Steak haché Frites/ketchup St Moret Nectarine	Pamplemousse Escalope tandoori Galette de brocolis/pâtes Cancollotte Pêche	Râpé de courgettes Ormois Sauté de porc au citron confit Ferme Hazotte Carottes vichy/riz Camembert Tarte amandine abricot	MENU FROID Salade paysanne Poisson sauce gribiche Salade de pâtes Raisin blanc
Goûters		Pain/fromage/fruit	Pt beurre/Pt suisse/compte	Pain/fruit/laitage	Pain/laitage/compte
Semaine du 07 Au 11	Tzatziki Tajine de bœuf Carnésien Printanière de légumes Samos Pastèque	Rillettes de thon Sauté dinde au curry BFC Purée/galette brocolis Yaourt nature Nectarine	Tomate vinaigrette Poisson bordelaise Choux fleur persillé/Nouille Petit Louis Compote	Salade de haricot blanc Bolognaise de lentilles corail Spirales/h-verts Vieux pané Raisin noir	T-Courgette Ormois/Ricotta Blanquette de poisson Epinards à la crème Yaourt aux fruits
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/fromage/fruit	Gaufrette/Fruit/laitage	Pain/Beurre/confiture	Gaufre Pain/fruit/laitage
Semaine du 14 Au 18	Salade de perles Rôti de porc sœ moutarde Petite Louisette Flageolets/carottes Crème caramel	Salade verte Crispy de blé Gnocchi à la tomate Île aux fruits exotiques Du Mont Lassois	Betterave rouge Poisson sauce citron Pomme vapeur de Variois Vache qui rit Pêche	PIQUE NIQUE Melon Sandwich anglais Tomates cerise Pik et croq Banane	Concombres Escalope grillée Petits pois/carottes Kiri Compote
Goûters	Pain/laitage/compte	Pain/Chocolat Noir/fruit	Palet/Fruit/laitage	Pain/fromage/fruit	Pain/fruit/laitage
Semaine du 21 Au 25	Salade coleslaw Lasagne aux épinards Yaourt Mont Lassois Gaufre	Céleri rémoulade Poisson à l'oseille Riz Saint Nectaire Abricot au sirop	Melon Omelette au fromage Purée de carottes Riz au lait	T-Foretsière Pleurote Tanay Paupiette forestière Lentilles de Viévigne Raisin blanc	Tomate mozzarella Poulet rôti CAT Ratatouille Ormois/PdT Cantal Banane
Goûters	Pain/laitage/compte	Pain/fromage/fruit	Gaillardise/Fruit/laitage	Pain/fruit/laitage	Pain/laitage/compte
Semaine du 28 Au 02	Salade verte Emincé de porc orloff Ferme Hazotte Purée Crème au chocolat	Petit pâté de volaille Ravioli de boeuf Yaourt au Coulis de Fruit Mont Lassois	MENU VERT Avocat Poulet braisé aux herbes Brocolis Tartare Kiwi	Carottes râpées Pané de blé Gratin angevin Ormois et Variois Babybel Poire	Tarte au thon Bœuf provençal Carnésien Perles/galette brocolis Petit Louis Raisin noir
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/Beurre/Confiture	Petit beurre/fruit/laitage	Pain/Chocolat noir/fruit	Pain/laitage/compte

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*



PETITE CRECHE – SECTION PETITS

Septembre 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 Au 04		Mix poisson Purée céleri	Mix Volaille Purée brocolis	Mix porc Purée carottes	Mix poisson Purée courgette
Goûters Sans viande	Compote/laitage Poisson meunière				
Semaine du 07 Au 11	Mix boeuf Purée 3 légumes	Mix dinde Purée P/pois	Mix poisson Purée choux fleur	Mix boeuf Purée légumes verts	Mix Poisson Purée épinards
Goûters Sans viande	Compote/laitage Fish				
Semaine du 14 Au 18	Mix porc Purée panais	Mix boeuf Purée patate douce	Mix poisson Purée céleri	Mix poisson Purée haricots verts	Mix volaille Purée P/pois
Goûters Sans viande	Compote/laitage Poisson bordelaise				
Semaine du 21 Au 25	Mix bœuf Purée épinards	Mix poisson Purée 3 légumes	Mix volaille Purée carotte	Mix bœuf Purée Ch/fleur	Mix volaille Purée courgette
Goûters Sans viande	Compote/laitage Pané de blé/pâtes				
Semaine du 28 Au 02	Mix porc Purée céleri	Mix poisson Purée H/verts	Mix volaille Purée brocolis	Mix poisson Purée courgette	Mix bœuf Purée Patate douce
Goûter Sans viande	Compote/laitage Poisson meunière				

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*