Mirebellois et Fontenois
Communauté de Communes
Cuisine Centrale



Menus vacances Automne 2026

ENFANCE JEUNESSE

Octobre 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 AU 23	Salade de Quinoa Sauté de porc curry BFC Brocolis à la crème Tiramisu	Tomate cerise Burger maison Frites Yaourt Du Mont Lassois Pomme	Salade verte Crispy de blé Céréales gourmandes Comté ou fromage Poire	Tarte au fromage Poisson Armoricaine Nouilles Yaourt à boire Kiwi	**BUFFET FROID** **Saucisson/Jambon** **Poulet/Rôti porc BFC** **Sal Pâtes/carottes râpées** **Camembert/St paulin** **Salade fruits/brioche**
Goûters	Gaufrette/fruit ou laitage	Pain /chocolat noir	Ptit beurre/fruit ou laitage	Pain/fromage	Cake/laitage ou compote
Semaine du 26 AU 30	Concombres à la crème Hachis parmentier Vache qui rit Donuts	Salade de P de terre De Varois Poisson sauce crème Carottes aux échalotes Mini Chavroux Orange	Nem ou Samoussa Paupiettes sauce moutarde Riz Kiri Pomme au four	Salade de H-verts Falafel Gratin Ch-fleurs Fromage Banane	**HALLOWEEN** **Momie** **Tagliatelle des Ténèbres et sa matière Grise** **Les cookies Ensorcellés**
Goûters	Sablé/fruit ou laitage	Pain/fromage	Sablé/laitage ou compote	Pain/nutella	Biscuit/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, rubrique *Restauration Scolaire*

Mirebellois et Fontenois
Communauté de Communes
Cuisine Centrale



Menus vacances Automne 2026

CRECHE GRANDE SECTION

Octobre 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 AU 23	Salade de Quinoa Sauté de porc curry BFC Brocolis à la crème Tiramisu	Tomate cerise Burger maison Frites Yaourt Du Mont Lassois Pomme	Salade verte Cryspi de blé Céréales gourmandes Comté ou fromage Poire	Tarte au fromage Poisson Armoricaine Nouilles/galette de brocolis Yaourt à boire Kiwi	**BUFFET FROID** **Jambon/beurre** **Poulet/Rôti porc BFC** **Sal Pâtes/carottes râpées** **St paulin** **Salade fruits/brioche**
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain /chocolat noir	Ptit beurre/fruit/laitage	Pain/frge/compote	Pain/fruit/laitage
Semaine du 26 AU 30	Concombres à la crème Hachis parmentier Vache qui rit Gaufre	Salade de P de terre De Varois Poisson à la crème Carottes aux échalotes Mini Chavroux Orange	Crêpe au fromage Paupiettes sauce moutarde Riz/galette Kiri Pomme au four	Salade de H-verts Falafel Gratin Ch-fleurs Fromage Banane	**HALLOWEEN** **Momie** **Tagliatelle des Ténèbres et sa matière Grise** **Les cookies Ensorcellés**
Goûters	Pain/fruit/laitage	Pain/fromage/compote	Sablé/fruit/laitage	Pain/laitage/compote	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, rubrique *Restauration Scolaire*

Mirebellois et Fontenois
Communauté de Communes
Cuisine Centrale



Vacances Automne 2026

CRECHE PETITESECTION

Octobre 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 AU 23	Mix porc Purée brocolis	Mix boeuf Purée céleri	Mix poisson Purée 3 légumes	Mix poisson Purée légumes verts	Mix jambon Purée potiron
Goûters SS viande	Compote/laitage Colin meunière	Compote/laitage Bouchée butternut	Compote/laitage	Compote/laitage	Compote/laitage Boulette p-chiche
Semaine du 26 AU 30	Mix boeuf Purée panais	Mix poisson Purée carottes	Mix volaille Purée h-verts	Mix poisson Purée ch-fleurs	Mix bœuf Purée patate douce
Goûters SS viande	Compote/laitage Poisson bordelaise	Compote/laitage	Compote/laitage Fisch	Compote/laitage	Compote/laitage Crispy

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*