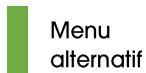




Menus Fin d'Année 2025

ENFANCE JEUNESSE

Décembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 Au 24	Concombres Volaille ou porc à l'estragon Potatoes Laitage Clémentines	Céleri rémoulade Steak ou paupiette à la moutarde Duo haricots/flageolets Tarte au flan	Betteraves rouges Poisson sauce crème Carottes vichy Fromage Donuts	VACANCES	VACANCES
Gouters	Roulé à la confiture de lait	Biscuit/fruit ou laitage ou compote	Biscuit/fruit ou laitage ou compote		



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 Fin d'Année 2025

CRECHE GRANDE SECTION

Décembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 Au 24	Concombres Dhal de lentilles Laitage Clémentines	Céleri rémoulade Steak Sce Moutarde Duo haricots/flageolets Tarte au flan 	Betteraves rouges Poisson sce crème Carottes vichy/pâtes Fromage Fruit	VACANCES	VACANCES
Gouters	Pain/fruit/laitage	Pain/compote/laitage	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





Menus vacances Fin d'Année 2025

CRECHE - PETITE SECTION

Décembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 Au 24	Mix Volaille Purée 3 légumes	Mix Bœuf Purée Céleri	Mix Poisson Purée Potiron	VACANCES	VACANCES
Goûters	Compote/laitage	Compote/laitage	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

