




























# Menus Avril 2021

Avril 2021	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 5 au 9	LUNDI DE PÂQUES	Salade Boulgour  et Quinoa Moussaka Yaourt aux fruits 	Carottes râpées Fish and chips Piq et Croq Comporte pomme/fraise	Feuilleté au Fromage Chili con Carné Petits Suisses Banane	Tomate vinaigrette Rôti de porc  Flageolets Crème anglaise spéculoos 
Goûters		Pain/chocolat noir	Sablé/fruit	Pain/beurre/miel	Palmier/Petit Suisse
Semaine du 12 au 16	Salade paysanne Chipolata  Purée Chamois d'Or Kiwi	Saucisson brioché Poisson sauce citron  Haricots verts Riz au lait 	Céleri Rémoulade Sauté de dinde à la crème Boulgour  printanier Comté Comporte banane	Tarte au fromage Emincé de volaille au beurre de cacahuète Ratatouille Poire	Concombres Lasagnes Yaourt au coulis de fruits 
Goûters	Gaufrette/compote	Pain/fromage	Fruit/yaourt	Beignet framboise	Cake au citron 
Semaine du 19 au 23	Quiche Poisson Florentine  Kiri Orange	Salade de pommes de terre Pané de blé Purée 3 légumes Tarte flan Nutella 	Crêpe au fromage Escalope Tandoori Carottes à la crème Kiwi	Salade comtoise  Saucisse de Morteau  Lentilles  Donuts	Rillettes de thon Paupiette de lapin Choux Fleur Gâteau à l'orange 
Goûters	BN/Petit Suisse	Pain/fromage	Gaufre	Pain/pâte à tartiner	Palet/compote
Semaine du 26 au 30	Sardine/beurre Poulet rôti  Nouilles à la tomate Fromage blanc Poire 	Salade souricière Nuggets de poisson Gratin de courgettes Cancoillotte Pêches au sirop	Salade de haricots verts Sauté de porc  Pommes de terre vapeur  Samos Fraises sauce chocolat  Moelleux citron/yaourt à boire	Pizza  Carbonade  Epinards Vieux Pané Pomme	Salade Coleslaw Boulgour aux fruits secs Purée de carottes Yaourt  Tarte aux myrtilles 
Goûters	Brioche/lait chocolaté	Pain/fromage		Pain/beurre/confiture	Gaufrette/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*