



Menus Mars 2021

Mars 2021	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 au 5	Œuf mimosa Falafel Haricots verts/flageolets Vache qui Rit Kiwi	Salade quinoa / boulghour Poisson crumble citron Carottes à la crème Yaourt aux fruits	Tarte à l'Épouse Steak haché Galette de brocolis Mini Babybel Poire	Coleslaw Chili con carné Chamois d'Or Compote de pommes	Céleri rémoulade Rôti de porc Ketchup Céréales gourmandes Crème caramel
Goûters	BN / compote	Pain / chocolat noir	Moelleux citron/fruit	Pain/beurre/miel	Gaufrette/fruit
Semaine du 8 au 12	Salade provençale Sauté de porc au curry Beignet de choux fleurs Fromage blanc Banane	Duo carotte céleri Canard à l'orange Gratin de pâtes Langres Cocktail de fruits	Tarte au fromage Œufs mollets florentine Ananas frais	Salade aux mendiants Bolognaise aux lentilles Corail Petit Suisse Donuts	Pâté en croûte Blanquette de poisson Petits pois carotte kiri Pomme
Goûters	Sablé coco/ compote	Pain/pâte à tartiner	Palet Breton / fromage blanc	Pain/beurre/confiture	Brioche/Lait chocolaté
Semaine du 15 au 19	Salade de pâtes au chèvre Effiloché de porc Haricots beurre Cancouillote Poire	Salade panachée Ebyl Parmigiano Petits pois Cantal Gâteau au chocolat	Râpé de courgettes Escalope à la crème Pommes sautées Yaourt aux fruits	Concombre Poisson à l'oseille Riz Chèvre bûchette Bigarreaux au sirop	Houmous Rouleaux Popeye Yaourt Pomme
Goûters	Palmier/compote	Pain/fromage	Pain au chocolat	Pain/chocolat au lait	Cake marbré
Semaine du 22 au 26	Salade composée Bœuf carottes Petits Suisses Far aux pruneaux	Salade Kasha Pâtes penne aux 4 fromages Yaourt au coulis de fruits	Terrine de courgettes Chipolata Pomme de terre au four Mini-Chavroux Kiwi	Tarte au thon Paupiette à la moutarde Purée de céleri Cantafrais Banane	Carottes râpées Lasagnes Abricots au sirop
Goûters	Palet breton/fruit	Pain/pâte à tartiner	Pain au lait/compote	Pain/chocolat noir	BN/Petit Suisse
Semaine du 29 au 31	Tarte Dijonnaise Polenta à la romaine Salade verte Comté Pomme	Salade de lentilles Dinde à la Provençale Brocolis / Romanesco Mousse au chocolat	Salade verte Poisson sauce crevette Ratatouille Petits Suisses Poire	Macédoine Goulash Macaroni Fromage blanc Kiwi	Salade Morteau/croutons Gratin de quenelle Haricots V. Bourguignonne Tarte au citron
Goûters	Palmier/Petit Suisse	Pain/beurre/miel	Brioche/lait chocolaté	Pain/fromage	Sablé coco/yaourt

Menu alternatif



Desserts maison



Produit de Bourgogne Franche-Comté



Poisson frais non congelé



Agriculture biologique, dans ces menus de mars : Quinoa / Boulghour / Ebyl / Lentilles / Céréales Gourmandes

- ☛ 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*