



Menus Février 2019

Février 2019		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8	CHANDELEUR	Salade verte Galette jambon/froma. Yaourt aromatisé Crêpe au chocolat	Salade lentilles corail Steak haché/mout. Galette de brocolis Chanteneige Orange	Radis Poisson meunière Endives braisées Pavé 3 provinces Kiwi	Feuilleté fromage Nuggets poulet/kef. Haricots verts Bourguignonne Mamirolle Poire	Salade composée Saucisse Purée Kiri Crème caramel
Arte		Lait/céréale	Pain/chocolat noir	Cookie/fromage blanc	Pain/beurre/miel	Yaourt à boire/galette
Semaine du 11 au 15		Pamplemousse Escalope Tandoori Epinards à la crème Babybel Banane	Céleri rémoulade Goulasch Mini-penne aux légumes Fromage blanc Orange	Salade verte Morteau Pommes vapeur Cancoillotte Pommes	Salade coleslaw Couscous agneau Semoule Bûchette de chèvre Poire au sirop	Œuf mimosa Poisson Armoricaïne Printanière Edam Roulé à la confiture
Goûter		Madeleine/compote	Pain/nutella	Palet breton/fruit	Pain/beurre/confiture	BN/compote
Goûter						
Goûter						
Goûters						

- ▼ 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



Poisson frais non congelé

Produit de Bourgogne Franche-Comté