



Menus Mai 2019

Mai 2019	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 au 3 mai	Tarte chèvre basilic Tajine de bœuf Haricots verts Poire	Duo carotte/ céleri Riz cantonnais Cantal Tarte banane/chocolat	FERIE	Tomate vinaigrette Escalope porc sauce charcutière Pommes Dauphine Camembert Kiwi	Salade de perles Paupiette sce mout. Flageolets Yaourt aromatisé Pomme
Goûter	BN/petits suisses	Pain/beurre/confiture		Pain / chocolat	Madeleine/fruit
Semaine du 6 au 10 mai	Betteraves rouges Joue porc forestière Ebly Petits suisses Banane	Quiche Poisson Armoricaïne Choux fleurs Langres Mousse au chocolat	FERIE	Pamplemousse Steak haché/ketchup Frites Babybel Poire	Salade composée Hachis parmentier Samos Pêche au sirop
Goûter	Céréale choco/lait	Pain/pâte à tartiner		Pain/beurre/miel	Yaourt à boire/Galette
Semaine du 13 au 17 mai	Carottes râpées Lasagne Vache qui rit Compote poire	Salade souricière Boulette d'agneau Riz Edam Banane	Avocat Poulet au citron Gratin courgettes Comté Fraise	Taboulé Poisson sce poivron Haricots beurre Melon	Macédoine/œuf dur Escalope viennoise Coquillette Yaourt Far aux abricots
Goûter	Cookie/fromage blanc	Pain/chocolat lait	Lait /céréale	Pain/fromage	Pain d'épices/beurre
Semaine du 20 au 24 mai	Salade verte Bœuf méridionale Purée Ile aux fruits rouges	Céleri rémoulade Gratin Mexicain Chanteneige Pomme	Concombre Poisson Meunière Ratatouille Petit louis Kiwi	Feuilleté au fromage Sauté porc au curry Nouilles Tiramisu aux fraises	Salade Calimero Francfort Carottes vichy Kiri Poire
Goûter	Palet breton /fruit	Pain / chocolat	Sablé /fruit	Pain /beurre/confiture	Céréale/lait
Semaine du 27 au 31 mai	Saucisson sec/beurre Poulet rôti Haricots blancs Samos Nectarine BN/fruit	BRETON Rillette de thon Poisson Normande Beignets choux fleurs Crêpes caramel au Beurre salé Pain/fromage	Salade Niçoise Palette/mout. Tomates provençales/riz Délice camembert Pastèque Palet breton/fromage blanc	FERIE	PONT
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