



Menus février 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du <i>1 au 5 février</i>	Salade paysanne Flamiche Petits pois carotte Yaourt au coulis de fruits	Salade composée Galette jambon fromage Crêpe caramel/beurre salé	Salade verte Morteau Pomme Vapeur Cancoillotte Poire	Taboulé d'hiver Endives au jambon Œufs à la neige pralinés	Nems Nouilles chinoises Fromage blanc Salade de mangues
Goûter	Sablé/compote	Pain/beurre/miel	Palmier/yaourt	Pain/chocolat noir	Cake orange/fruit
Semaine du <i>8 au 12 février</i>					
Goûter					
Semaine du <i>15 au 19 février</i>					
Goûter					
Semaine du <i>22 au 26 février</i>	Salade verte Morbiflette Clafoutis griottes	Jambon persillé Poisson sce poivron Carottes Vichy Yaourt Orange	Avocat Sauté de porc sce moutarde Gratin de chou-fleur Crème catalane	Salade de perle Poulet rôti Gratin de poireau Saint Nectaire Pomme	Tarte endives et noix Boullghour printanier Saint Morêt île au coulis exotique
Goûter	Palet/fromage blanc	Pain/fromage	BN/fruit	Pain/chocolat lait	Gaufrette/Petit Suisse

- 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
Agriculture biologique