



# Menus janvier 2021

Janvier 2021	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8 janvier	Salade coleslaw Cannelloni  Kiri Orange	Taboulé Lasagne  Babybel Pomme	Œuf en gelée Steak haché(ketchup) Beignets choux fleurs Petit suisse Kiwi	Guacamole/tortilla Quenelles sce Nantua Petits pois carottes  Galette des rois	Pamplemousse Poisson meunière Galette de brocolis Mini chavroux Compote pomme/poire
Goûter	BN/petit suisse	Pain/Pâte à tartiner	Palet/yaourt à boire	Pain/Beurre/Confiture	Brioche /lait chocolaté
Semaine du 11 au 15 janvier	Crêpe au fromage Boulette Italienne Choux fleurs persillés  Yaourt au coulis de fruits	Endives aux noix Couscous poulet Semoule Edam Cocktail de fruits	Pâté en croûte Pintade à la crème Purée de butternut Piq et croq Clémentine	Salade de lentilles/perles Boulette de pois chiche Haricots verts/flageolets Comté Pomme	Salade croût./ lardons Poisson Provençale Pâtes perle aux légumes  Crème dessert coco
Goûter	Sablé coco/Fruit	Pain/fromage	Moelleux/yaourt à boire	Pain/Chocolat lait	Roulé à la confiture
Semaine du 18 au 22 janvier	Salade de pommes de T. Poulet rôti Choux braisés  Fromage blanc Banane	Salade comtoise Galette de sarrasin à l'indienne  Yaourt Clémentine	Carottes râpées Poisson sce crevettes Carottes à la crème  Cancoillotte Orange	Célieri rémoulade Tajine d'agneau Haricots verts  Langres Ananas au sirop	Salade verte aux herbes Rougail de saucisses Riz  Tiramisu cassis au spéculoos
Goûter	Palmier /fruit	Pain/Chocolat Noir	Palet /fromage blanc	Pain/beurre/miel	Pain au lait /compote
Semaine du 25 au 29 janvier	Salade chou/fenouil Sauté porc forestier Purée Samos Pomme	Râpé de courgettes Fish and chips  Camembert Pêche au sirop	Salade d'hivers Œuf meurette Mini penne Yaourt Pomme au four	Quiche forestière Carbonade Poêlée hivernale  Poire	Poireaux vinaigrette Poêlée de Quinoa et lentilles Petit suisse Tarte banane chocolat
Goûter	Gaufrette/petit suisse	Pain/chocolat au lait	Beignet de framboise	Pain /pâte à tartiner	BN/compote

- 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*



Produit de Bourgogne  
Franche-Comté



Poisson frais non congelé



Agriculture biologique