



Menus des vacances d'hiver 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du <i>8 au 12 février</i>	Salade de pommes de terre Poisson à la Dijonnaise Chamois d'Or Kiwi	Salade de chèvre Sauté de dinde à la crème Gnocchi Pêche au sirop ou fruit	Macédoine-CŒuf Joue de porc à l'Estragon Haricot vert Babybel Banane	Concombre Bœuf méridional Pommes vapeur Kiri Gâteau aux amandes	Carottes râpées Lasagnes Petit Suisse Poire
Goûter	Roulé confiture-Fruit	Gaufrette-Petit Suisse	Moelleux citron- yaourt à boire	Brioche-brique de lait	Beignet framboise
Semaine du <i>15 au 19 février</i>	Feuilleté au fromage Escalope de poulet tandoori Epinards à la crème Riz au lait	Mousse forestière Poisson sauce citron Lentilles Cancoillotte Orange	Céleri Rémoulade Moussaka Purée Comté Pomme	Salade de Quinoa Pâtes Penne aux 4 fromages Petit Suisse Crème chocolat	Menu coloré Houmous aux poivrons Emincé de volailles au Curry Purée de carottes Babybel Tarte citron-orange
Goûter	Sablé-Fruit	Pain-fromage	Palmier-Yaourt	Pain-chocolat	Beignet framboise

- 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