





Menu du 20 au 24 Avril 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza	Salade verte 		Salade d'endives	Salade de pommes de terre 
Viande Poisson	Steak haché Ferme Des Belins	Cordon bleu		Poisson dos de colin	Œufs Gaec Des Grands Champs
Légume Féculent	Brocolis	Coquillettes 		Semoule	Epinards
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt 
Dessert	Fruit	Compote		Mousse chocolat	Beignets framboise



Les Menus peuvent varier en fonction des livraisons
Selon la formule choisie, le fromage tient parfois lieu de dessert.

Les plats servis sont à consommer le jour même

Les plats froids sont à consommer de 0 à +6°C

Les plats chauds sont à consommer à +63°C

Les origines des viandes : UE



Liste des allergènes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production

MFR-CFA SAINT-GERMAIN-LESPINASSE

Formations par alternance

4[°]/3[°] • Bac Pro Technicien Conseil/Vente • BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente • BTS MCO • BTS NDRC • Technicien Agricole

417, route des Athiauds • 42 640 Saint-Germain-Lespinnasse • 04 77 64 50 07 • mfr.lespinasse@mfr.asso.fr

www.mfr-saint-germain.fr