

Menu du 01 au 05 Septembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte 		Melon	Betteraves vinaigrette 
Viande Poisson	Escalope de poulet à la crème	Hachis parmentier		Filet de limande	Lasagnes aux courgettes 
Légume Féculent	Brocolis			Riz	
Fromage	Fomage	Yaourt Ferme de Noailly	-	Fromage	Fromage
Dessert	Crème renversée	Fruit		Fruit	Beignets chocolat



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^e/3^e • 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