

Menu du 02 au 06 Mars 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson brioché	Salade verte croûton		Salade d'avoine	Macédoine de légumes
Viande Poisson	Poulet basquaise	Hachis parmentier		Poisson à la bordelaise	Tomates farcie végé
Légume Féculent	Haricots verts			Carottes vichy 	Riz
Fromage	Fromage	Yaourt 	-	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit		Fruit	Tarte aux pommes



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