

Menu du 25 au 29 Mai 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Rillettes de porc		Salade verte 	Betterves vinaigrette 
Viande Poisson		Aiguillette de poulet		Lasagnes	Boulettes végé sauce tomates
Légume Féculent		Brocolis			Semoule
Fromage		Fromage		Yaourt 	Fromage
Dessert		Liégeois vanille		Fruit	Donuts



Action de formation
Actions de formation
par apprentissage

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