



Menu du 01 au 05 Juin 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté croûte richelieu	Salade verte 		Pastèque	Salade de perle
Viande Poisson	Haut cuisse de poulet 	Rôti de porc Charolais viande		Quenelle	Jambon blanc
Légume Féculent	Haricots verts	Quinoa		Riz	Melon
Fromage	Fromage	Yaourt Ferme Pierrefitte		Fromage	Fromage
Dessert	Flan caramel	Fruit		Compote	Glace



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