




Menu du 18 au 22 Mai 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé	Salade verte 		Salade de pâtes	Macédoine de légumes
<b>Viande Poisson</b>	Boulette de bœuf	Tomates végété		Escalope de porc	Pilon de poulet
<b>Légume Féculent</b>	Gratin de choux fleurs	Riz		Courgettes 	Pommes de terre au four 
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage	-	Yaourt Ferme Noailly	Fromage
<b>Dessert</b>	Liégeois au fruit	Fruit		Fruit	Eclair au 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<sup>e</sup>/3<sup>e</sup> • 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-Lespinasse • 04 77 64 50 07 • [mfr.lespinasse@mfr.asso.fr](mailto:mfr.lespinasse@mfr.asso.fr)

[www.mfr-saint-germain.fr](http://www.mfr-saint-germain.fr)