

Menu du 08 au 12 Juin 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage	Salade verte 		Carottes rapées 	Salade d'ebly
Viande Poisson	Filet de merlu	Brochette de poulet		Filet mignon au jus	Rosettes
Légume Féculent	Poêlée de courgettes 	Coquillettes 		Gratin dauphinois 	Pastèques
Fromage	Fromage	Fromage	-	Yaourt 	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit au sirop		Fruit	Compote



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