

Menu du 15 au 19 Juin 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mousse de canard	Salade verte croûtons 		Salade de tomates mozzarella 	Salade d'avoine
Viande Poisson	Escalope de poulet	Paupiette de veau		Poisson meunière	Croustillant au fromage
Légume Féculent	Petit pois carottes	Penne 		Purée	Carottes vichy
Fromage	Fromage	Fromage		Yaourt 	Fromage
Dessert	Fruit	Île flottante		Fruit	Liégeois au fruit



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