

Menu du 22 au 26 Juin 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de tomates au basilic	Pâté de campagne		Salade verte	Salade de riz
Viande Poisson	 Boulette végété	Pilon de poulet		 Merguez	Steak haché
Légume Féculent	Semoule	Poêlée de courgettes 		 Coquillettes	Tian 
Fromage	Fromage	Fromage		 Yaourt	Fromage
Dessert	Compote	Fruit		Fruit	Dessert



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