

Menu du 05 au 09 Octobre 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon blanc de poulet	Salade verte jambon		Pizza	Œufs Gaec Des Grands Champs
Viande Poisson	Poisson cheedar	Steak haché		Cuisse de poulet rôtie au jus de citron confit	Lasagne aux courgettes
Légume Féculent	Choux fleurs	Farfalles 		Purée de potiron 	
Fromage				Yaourt 	
Dessert	Liégeois vanille	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