

Menu du 28 Septembre au 02 Octobre 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Wraps	Salade verte dés de fromage		Salade de tomates mozzarella	Salade d'avoine
Viande Poisson	Aiguillette de poulet	Filet mignon au jus		 Spaghetti bolognaise	Croustillant au fromage
Légume Féculent	Printanière de légumes	Coquillettes			Brocolis
Fromage			-	Yaourt	
Dessert	Mousse au chocolat	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^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