

Menu du 07 au 11 Septembre 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne	Melon		Carottes rapées 	Salade de pâtes
Viande Poisson	Boulettes de bœuf	Sauté de dinde		Poisson pané	Croustillant fromage
Légume Féculent	Haricots vert	Pommes de terre au four 		Choux fleur	Epinards
Fromage	Fromage	Fromage AOP	-	Yaourt 	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit		Fruit	Paris brest



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