

Menu du 14 au 18 Septembre 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de tomates 	Salade d'ebly		Salade verte	Macédoine de légumes
Viande Poisson	Steak haché	Haut cuisse de poulet Label Rouge		Filet de merlu	Quenelle
Légume Féculent	Penne 	Carottes vichy 		Semoule 	Riz 
Fromage	Fromage	Yaourt	-	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	 Fruit		Liégeois chocolat	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