

Menu du 21 au 25 Septembre 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte		Salade de lentilles	Betteraves rapées 
Viande Poisson	Poisson à la sauce bordelaise	Rôti de dinde au jus		Boulettes végé sauce tomates	Bœuf bourguignon Charolais Viande
Légume Féculent	Petit pois carottes	Boulgour 		Haricots verts	Pommes de terre vapeur 
Fromage	Fromage	Yaourt Ferme de Noailly	-	Fromage	Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit		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