

Menu du 12 au 16 Octobre 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte 	Surimi mayonnaise		Salade mexicaine	Velouté de potimarron 
Viande Poisson	Chipolatas	Cordon bleu		Filet de limande	Tomates végétal
Légume Féculent	Gratin dauphinois 	Carottes vichy 		Fondue de poireaux 	Riz
Fromage	Fromage	Fromage		Faisselle 	Fromage
Dessert	Flan caramel	Fruit		Fruit	Donuts 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