# Menu du 2 au 6 Novembre 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entrée** | Rosette | Salade verte | | Salade de pâtes | Salade de choux blanc |
| **Viande Poisson** | Poisson cheddar | Rôti de porc | | Sauté de dinde | Quenelle |
| **Légume Féculent** | Haricots vert | Pommes de terre au four | | Choux fleur | Riz |
| **Fromage** | Fromage | Yaourt | | Fromage | Fromage |
| **Dessert** | Fruit | Fruit | | Fruit | Beignet framboise |

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

LYCÉES ET C.F.R. ÉCO RESPONSABLES

FR
42 231 201
CE

**Liste des alergénes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production**


**MFR-CFA SAINT-GERMAIN-LESPINASSE**

**Formations par alternance**
4e/3e • 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-Lespinasse • 04 77 64 50 07 • **mfr.lespinasse@mfr.asso.fr**
**www.mfr-saint-germain.fr**