Menu du 23 au 27 Novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	pâté croute richelieu	œufs gaec les grans champs		salade d'avoine	salade verte
Viande Poisson	steak haché	saucisse toulouse		escalope de poulet	croustillant au fromage
Légume Féculent	riz	lentilles		choux fleur	printanière de légumes
Fromage	Fromage	Yaourt		fromage	Fromage
Dessert	compote	Fruit		Fruit	éclair

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