Menu du 30 Novembre au 4 Decembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mortadelle	Friand au fromage		Salade de riz	Macédoine
Viande Poisson	Lasagne Bolognaise	Poisson pané		Rôti de dinde	Boulette végétal
Légume Féculent		Courgettes		Gratin de choux fleur	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit		Fruit	Mousse au chocolat

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