

Menu du 22 au 26 Septembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté croûte richelieu	Salade verte		Salade de choux blanc	Salade lentilles
Viande Poisson	Poulet basquaise 	Tomates farcie		Spaghetti bolognaise	Poisson dos de colin
Légume Féculent	Petit pois carottes	Riz			Brocolis
Fromage	Fromage	Yaourt Pierrefitte		Fromage	Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit		Fruit	Donuts



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