

Menu du 09 au 13 Mars 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne	Salade verte		Velouté potimarron 	Œufs dur mayonnaise Gaec Des Grands Champs
Viande Poisson	Poisson dos de colin	Filet mignon au jus		Escalope de poulet à la crème	Lasagnes aux poireaux 
Légume Féculent	Printanière de légumes	Pomme de terre au four 		Penne	
Fromage	Fromage	Yaourt pierrefitte	-	Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau riz	Fruit		Fruit	Glace



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