





Menu du 26 au 30 Janvier 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté croûte richelieu	Betteraves vinaigrette		Salade verte	Tarte aux fromages
Viande Poisson	cœur de merlu	 Hachis parmentier		Couscous	Lasagnes aux poireaux
Légume Féculent	Ratatouilles			 	
Fromage	Fromage	Yaourt Ferme Noailly	-	Fromage	Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit		Fruit	Liégeois au fruit



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