

Menu du 26 au 30 Janvier 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pâté croûte richelieu	Betteraves vinaigrette		Salade verte	Tarte aux fromages
<b>Viande Poisson</b>	cœur de merlu	Hachis parmentier		Couscous	Lasagnes aux poireaux
<b>Légume Féculent</b>	Ratatouilles				
<b>Fromage</b>	Fromage	Yaourt Ferme Noailly	-	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	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<sup>e</sup>/3<sup>e</sup> • 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](http://www.mfr-saint-germain.fr)



FR  
42 231 201  
CE