

Menu du 29 Septembre au 03 Octobre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Croisillon emmental	Velouté de potimarron		Salade verte	Salade d'avoine
Viande Poisson	Escalope de poulet	 Saucisse de toulouse		Tartiflette	Poisson cheddar
Légume Féculent	Haricots beurre	Penne			 Poêlée méridionale
Fromage	Fromage	Yaourt		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit		Compote	Tarte citron meringuée



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