




Menu du 30 Mars au 03 Avril 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon blanc cornichons	Salade verte		Macédoine de légumes	Taboulé
Viande Poisson	Haut cuisse de poulet label rouge	Rôti de porc Charolais Viande		Paupiette de veau	Steak végétal
Légume Féculent	Choux de bruxelles	Fusilli 		Pommes de terre au four 	Gratin choux fleurs
Fromage	Fromage	Fromage		Yaourt 	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit au sirop		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