

Menu du 05 au 09 Janvier 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage	Salade verte 		Salade de perle	Velouté de potimarron 
Viande Poisson	Steak haché	Quenelle		Rôti de porc	Escalope de poulet
Légume Féculent	Brocolis	Riz		Haricots verts	Penne
Fromage	Fromage	Fromage	-	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit	Compote		Fruit	Galette des rois



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-Lespinasse • 04 77 64 50 07 • mfr.lespinasse@mfr.asso.fr
www.mfr-saint-germain.fr



FR
42 231 201
CE