

| Menu du 16 au 20 Mars 2026 |                      |                                                                                                        |          |                                |                                                                                                               |
|----------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | Lundi                | Mardi                                                                                                  | Mercredi | Jeudi                          | Vendredi                                                                                                      |
| <b>Entrée</b>              | Wraps                | Céleri rémoulade<br> |          | Salade de perle                | Betteraves vinaigrette<br> |
| <b>Viande Poisson</b>      | Boulette de bœuf     | Rôti de veau Charolais Viande                                                                          |          | Sauté de porc Charolais Viande | Tartiflette                                                                                                   |
| <b>Légume Féculent</b>     | Poelée de courgettes | Torti                                                                                                  |          | Brocolis                       |                                                                                                               |
| <b>Fromage</b>             | Fromage              | Petit suisse<br>     | -        | Fromage                        | Fromage                                                                                                       |
| <b>Dessert</b>             | Liégeois chocolat    | Fruit                                                                                                  |          | Compote                        | Sundae caramel                                                                                                |



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-Lespinnasse • 04 77 64 50 07 • [mfr.lespinasse@mfr.asso.fr](mailto:mfr.lespinasse@mfr.asso.fr)

[www.mfr-saint-germain.fr](http://www.mfr-saint-germain.fr)