





Menu du 02 au 06 Février 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Wraps	Carottes rapées		Velouté potimarron	Salade verte
Viande Poisson	Paupiette de poulet	 Croziflette		 Bœuf bourguignon Charolais Viande	Poisson dos de colin
Légume Féculent	Brocolis			Boulgour	Purée de patate douce
Fromage	Fromage	Fromage	-	Yaourt	 Fromage
Dessert	Fruit	Compote		 Fruit	Brownie



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 +3°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