

Menu du 23 au 27 Mars 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pomelos	Salade verte		Salade Mexicaine	Radis
Viande Poisson	Lasagnes	Saucisse de Toulouse		Sauté de dinde	Croziflette
Légume Féculent		Riz		Haricots verts	
Fromage	St Nectaire	Fromage		Yaourt Ferme de Noailly	Fromage
Dessert	 Compote	Île flottante		Fruit	Grillé aux pommes



Action de formation
Actions de formation
par apprentissage

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