





Menu du 19 au 23 Janvier 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon blanc cornichons	Salade verte		Salade d'avoine	Céleri rémoulade 
Viande Poisson	Colin d'alaska au corn flakes	Sauté de dinde aux olives		Bœuf braisé Charolais Viande	Chili
Légume Féculent	Choux fleurs	Pommes de terre au four 		Carottes vichy 	
Fromage	Yaourt 	Fromage	-	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat		Fruit	Compote



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