

| Menu du 12 au 16 Janvier 2026 | | | | | |
|-------------------------------|---------------------------|--|----------|---|------------------------------------|
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Entrée | Surimi mayonnaise | Carottes rapées  | | Salade verte | Salade de riz |
| Viande Poisson | Brochette de dinde | Spaghetti bolognaise | | Choucroute garnie | Œufs Gaeg Des Grands Champs |
| Légume Féculent | Brocolis | | | | Epinards |
| Fromage | Fromage | Fromage | | Faisselle  | Fromage |
| Dessert | Fruit | Liégeois vanille | | Fruit | Crème 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 +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-Lespinasse • 04 77 64 50 07 • mfr.lespinasse@mfr.asso.fr
www.mfr-saint-germain.fr



FR
42 231 201
CE