



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-Lespinnasse • 04 77 64 50 07 • mfr.lespinasse@mfr.asso.fr

www.mfr-saint-germain.fr