Menu du 9 au 13 Novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Beterave	Salade de perle		Soupe de légumes	Carottes rapés
Viande Poisson	Boudin	Poisson bordelaise		Paupiette de veau	Chili
Légume Féculent	Purée	Brocolis		Quinoa	Riz
Fromage		Yaourt		Petit suisse	
Dessert	Fruit				Tarte normande

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

LYCEES ET CFR ECO RESPONSABLES
FR
42 231 201
CE

Liste des alergénes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production

MFR-CFA SAINT-GERMAIN-LESPINASSE

Formations par alternance
4e/3e • 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