Menu du 2 au 6 Novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette	Salade verte		Salade de pâtes	Salade de choux blanc
Viande Poisson	Poisson cheddar	Rôti de porc		Sauté de dinde	Quenelle
Légume Féculent	Haricots vert	Pommes de terre au four		Choux fleur	Riz
Fromage		Yaourt nature			
Dessert	Fruit			Fruit	Beignet framboise

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

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