


Menu du 24 au 28 Juin 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon blanc cornichons	Salade verte croûtons		Salade de tomates concombre	Pizza
Viande Poisson	Poisson pané	Hachis parmentier		Brochette de dinde	Croustillant au fromage
Légume Féculent	Choux fleurs			Torti	Carottes vichy
Fromage	Fromage	Yaourt		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit		Fruit	Beignet au chocolat



Action de formation
Actions de formation
par apprentissage

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