


Menu du 17 au 21 Juin 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mousse de foie	Carottes rapées aux raisins		Salade de riz	Friand au fromage
Viande Poisson	Cuisse de poulet à l'orange	Boulette de bœuf		Poisson meunière	Œufs Gaec des Grands Champs
Légume Féculent	Duo de haricots	Semoule		Tomates provençales	Epinards
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	 Crumble aux pommes		Crème vanille	Fruit



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