





| Menu du 12 au 16 Mai 2025 | | | | | |
|---------------------------|---|---|----------|--|-----------------------------|
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Entrée | Pâté croûte richelieu | Salade verte  | | Carottes rapées  | Salade de tomates concombre |
| Viande Poisson | Poisson pané | Sauté de porc Charolais Viande | | Escalope de poulet | Lasagnes aux courgettes |
| Légume Féculent | Brocolis | Riz | | Pommes de terre au four  | |
| Fromage | Yaourt  | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit | Liégeois chocolat | | Compote | Eclair au chocolat |



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