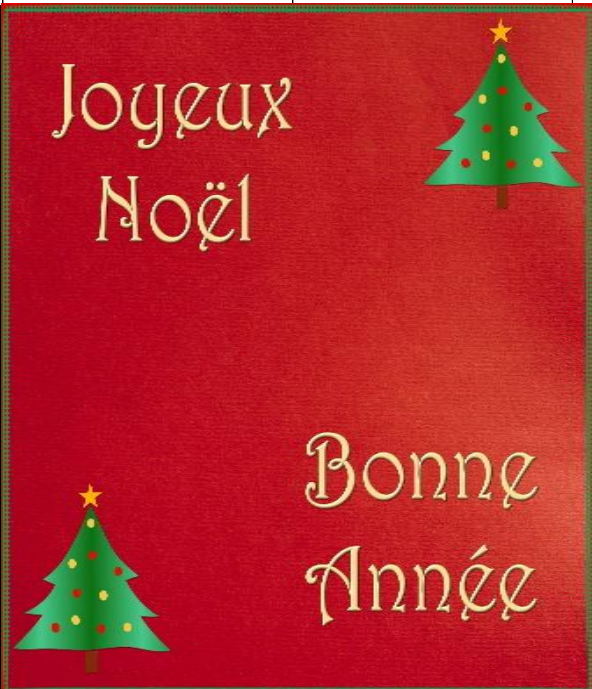



Menu du 15 au 19 Décembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Charcuterie	Macédoine de légumes			Salade verte
Viande Poisson	Poisson dos de colin	Steak haché			Raviolis
Légume Féculent	Printanière de légumes	Torti			
Fromage	Fromage	Yaourt			Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit			Fruit



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