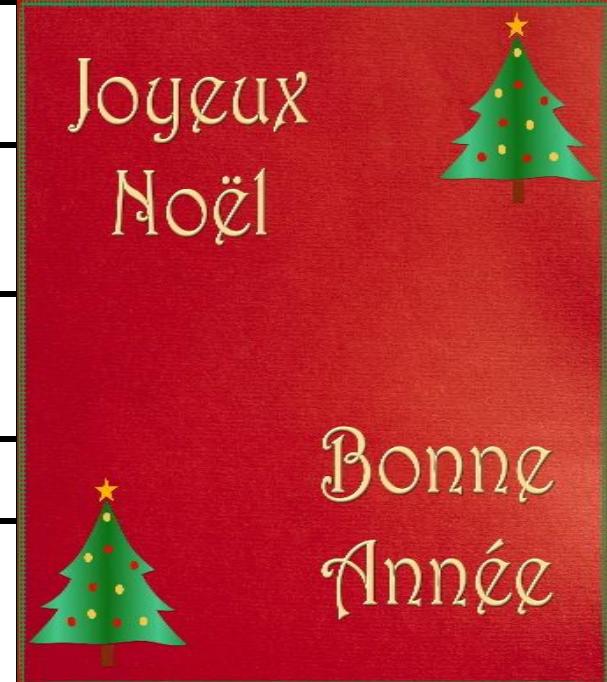


Menu du 15 au 19 Décembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Charcuterie	Macédoine de légumes			Salade verte
<b>Viande Poisson</b>	Poisson dos de colin	Steak haché			
<b>Légume Féculent</b>	Printanière de légumes	Torti			Raviolis
<b>Fromage</b>	Fromage	Yaourt			
<b>Dessert</b>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



JOYEUX  
NOËL

BONNE  
ANNÉE



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<sup>e</sup>/3<sup>e</sup> • 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](mailto:mfr.lespinasse@mfr.asso.fr)  
[www.mfr-saint-germain.fr](http://www.mfr-saint-germain.fr)



FR  
42 231 201  
CE