

Menu du 20 au 24 Janvier 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillette de porc	Salade choux blanc 		Salade verte	Salade de pâtes
Viande Poisson	Haut cuisse de poulet 	Sauté de bœuf Charolais Viande		Choucroute garnie	Croustillant au fromage
Légume Féculent	Choux de bruxelle	Coquillettes			Carottes vichy 
Fromage	Fromage	Fromage		Faisselle 	Fromage
Dessert	Gâteau semoule	Fruit		Fruit	Compote



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