

Menu du 09 au 13 Juin 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Surimi mayonnaise		Salade de lentilles	Salade verte 
Viande Poisson		Paupiette de poulet		Poisson bordelaise	Tomates farcies végé
Légume Féculent		Petit pois carottes		Gratin de courgettes 	Riz
Fromage		Fromage	-	Yaourt 	Fromage
Dessert		Liégeois au fruit		Fruit	Tarte au flan



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