

Menu du 03 au 07 Novembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosettes cornichons	Salade verte 		Velouté de potimarron 	Salade choux blanc 
Viande Poisson	Poisson dos de colin	Spaghetti bolognaise		Rôti de porc au jus	Croziflette
Légume Féculent	Haricots verts			Pommes de terre au four 	
Fromage	Fromage	Yaourt Ferme de Noailly	-	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit		Fruit	Donuts



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