

Menu du 24 au 28 Novembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon blanc cornichons	Velouté potimarron 		Salade d'avoine	Salade verte 
Viande Poisson	Steak haché Ferme Des Belins	Rôti de dinde aux pruneaux		Sauté de porc aux olives	Lasagnes aux poireaux 
Légume Féculent	Petit pois carottes	Torti		Purée patate douce 	
Fromage	Yaourt 	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Compote		Fruit	Beignet chocolat



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