

Menu du 06 au 10 Octobre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pâté de campagne cornichon	Salade verte jambon		Céleri rémoulade 	Œufs Gaec Des Grands Champs
<b>Viande Poisson</b>	Brochette de poisson	Cuisse de poulet		Rôti de porc sauce forestière	Crispidor emmental
<b>Légume Féculent</b>	Choux fleurs	Purée de patate douce 		Semoule	Gratin de courgettes
<b>Fromage</b>	Cantal 	Fromage	:	Yaourt Ferme Noailly	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit au sirop		Fruit	Liégeois fruit



Action de formation  
Actions de formation  
par apprentissage

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-Lespinnasse • 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)