

Menu du 05 au 09 Mai 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Avocats mayonnaise	Salade d'ebly	<b>Férié</b>		Melon
<b>Viande Poisson</b>	Steak haché Ferme Des Belins	Poisson dos de colin			Lasagnes aux lentilles
<b>Légume Féculent</b>	Torti	Haricots verts			Fromage
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage			Tarte au pommes
<b>Dessert</b>	Compote	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)