

Menu du 06 au 10 Novembre 2023					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosettes cornichon	Salade verte 		Salade d'endives	Carottes rapées 
Viande Poisson	Haut cuisse de poulet grillé	Sauté de bœuf à la proveçale Charolais Viande		Sauté de porc aux olives	Tomates farcie
Légume Féculent	Choux fleurs	Penne		Purée de butternut 	Riz
Fromage	Fromage	Yaourt 		Fromage	Fromage
Dessert	Crème vanille	Fruit		Fruit	Eclair au 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