





Menu du 20 au 24 Novembre 2023					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Wrap	Salade de choux rouge 		Salade verte	Pizza
Viande Poisson	Saucisse de toulouse	Hachis parmentier	-	Couscous  	Quenelle
Légume Féculent	Lentilles				Epinards
Fromage	Fromage	Fromage		Yaourt 	Fromage
Dessert	Fruit	Crème dessert vanille chocolat		Fruit	Paris brest



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^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