

Menu du 08 au 12 Décembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Wraps	Salade d'endives		Salade verte 	Velouté potimarron 
Viande Poisson	Filete tomato fish	Paupiette de veau		Cordon bleu	Boulette sauce tomates
Légume Féculent	Haricots verts	Riz		Penne	Semoule
Fromage	Fromage	Yaourt Ferme de Noailly	-	Fromage	Fromage
Dessert	Flan caramel	Fruit		Compote	Tarte normande



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-Lespinasse • 04 77 64 50 07 • mfr.lespinasse@mfr.asso.fr
www.mfr-saint-germain.fr

