

Menu du 27 au 31 Janvier 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté croûte richelieu	Céleri rémoulade 		Salade verte	Salade d'endives
Viande Poisson	Cordon bleu	Sauté de porc Charolais Viande		Pot au feu Charolais Viande  	Croziflette
Légume Féculent	Petit pois carottes	Riz cantonais			
Fromage	Fromage	Fromage		Yaourt Pierrefitte	Fromage
Dessert	Danette chocolat	Fruit		Fruit	Paris brest



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