

Menu du 10 au 14 Février 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Quiche lorraine	Macédoine de légumes		Salade verte	Salade de lentilles
Viande Poisson	Steak haché Ferme Des Belins	Poisson dos de colin		Rôti de porc Charolais viande	Œufs Gaec Des Grands Champs
Légume Féculent	Choux fleurs	Boulgour		Purée de patate douce	Epinards
Fromage	Fromage	Yaourt		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit		Compote	Donuts 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