

Menu du 10 au 14 Février 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Quiche lorraine	Macédoine de légumes		Salade verte	Salade de lentilles
<b>Viande Poisson</b>	Steak haché Ferme Des Belins	Poisson dos de colin		Rôti de porc Charolais viande	Œufs Gaec Des Grands Champs
<b>Légume Féculent</b>	Choux fleurs	Boulgour		Purée de patate douce	Epinards
<b>Fromage</b>	Fromage	Yaourt		Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	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<sup>e</sup>/3<sup>e</sup> • 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](mailto:mfr.lespinasse@mfr.asso.fr)

[www.mfr-saint-germain.fr](http://www.mfr-saint-germain.fr)