

| Menu du 10 au 14 Juin 2024 | | | | | |
|----------------------------|---------------------|--|----------|--|-------------------------|
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Entrée | Taboulé | Betteraves vinaigrette | | Salade verte | Melon |
| Viande Poisson | Paupiette de poulet | Poisson dos de colin | | Bœuf bourguignon Charolais Viande | Lasagnes aux courgettes |
| Légume Féculent | Brocolis | Riz | | Gratin dauphinois  | |
| Fromage | Fromage | Yaourt  | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Flan caramel | Fruit | | Fruit | Tarte aux pommes |



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