


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