

Menu du 04 au 08 Novembre 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosettes cornichons	Salade verte 		Salade choux blanc 	Velouté de potimarron 
Viande Poisson	Poisson cheddar	Steak haché Ferme Des Belins		Rôti de porc Ferme de Ressins	Tartiflette 
Légume Féculent	Printanière de légumes	Penne		Riz	
Fromage	Fromage	Yaourt 		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit		Île flottante	Eclair au chocolat



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