

Menu du 17 au 21 Mars 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté croûte richelieu	Carottes rapées 		Salade verte	Pizza
Viande Poisson	Poulet basquaise 	Spaghetti bolognaise		Sauté de porc Charolais Viande	Boulette sauce tomates
Légume Féculent	Brocolis			Gratin dauphinois 	Courgettes
Fromage	Fromage	Fromage		Faisselle 	Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois vanille		Fruit	Glace



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