

Menu du 01 au 05 Avril 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Rosettes beurre		Salade de riz	Salade verte 
Viande Poisson		Cuisse de poulet 		Poisson cheddar	Rôti de veau Charolais Viande
Légume Féculent		Choux fleurs		Haricots verts	Gratin dauphinois 
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage
Dessert		Paris brest		Fruit	



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