


Menu du 10 au 14 Mars 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Mousse de canard	Salade verte		Salade de perle	Macédoine de légumes
<b>Viande Poisson</b>	Steak haché Ferme des Belins	Poisson dos de colin		Rôti de porc aux pruneaux Charolais Viande	Croustillant de fromage
<b>Légume Féculent</b>	Champignons à la persillade	Boulgour		Choux fleurs	Carottes vichy
<b>Fromage</b>	St nectair	Yaourt		Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	AOP Flan caramel	 Fruit		Fruit	Beignet au chocolat



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<sup>e</sup>/3<sup>e</sup> • 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](mailto:mfr.lespinasse@mfr.asso.fr)

[www.mfr-saint-germain.fr](http://www.mfr-saint-germain.fr)