

Menu du 31 Mars au 04 Avril 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Coleslaw	Salade verte 		Salade de riz	Wraps
<b>Viande Poisson</b>	Poisson sauce bordelaise	Rôti de porc Charolais Viande		Bœuf braisé Charolais Viande	Quenelle
<b>Légume Féculent</b>	Coquillettes	Pommes de terre au four 		Carottes 	Haricots verts
<b>Fromage</b>	Fromage	Yaourt à boire		Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Mousse chocolat	Fruit		Fruit	Millefeuille



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<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)