



Menu du 17 au 21 Février 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte		Velouté de choux fleurs	Œufs mayonnaise
Viande Poisson	Paupiette de poulet	Poisson à la tomates		Boulette de bœuf	Lasagne aux courgettes
Légume Féculent	Haricots verts	Pomme de terre au four 		Quinoa	
Fromage	Yaourt 	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème renversée		Fruit	Brownie



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