

Menu du 03 au 07 Juin 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami	Carottes rapées 		Salade verte 	Pastèque
Viande Poisson	Haut cuisse de poulet 	Sauté de porc		Lasagnes	Tomates farcies
Légume Féculent	Printanière de légumes	Penne			Riz
Fromage	Cantal 	Fromage	:	Yaourt Ferme de Pierrefitte	Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat		Compote	Donuts



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