

Menu du 06 au 10 Janvier 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette cornichons	Salade verte		Carottes rapées 	Velouté de potimarron 
Viande Poisson	Boulette de bœuf	Brochette de poisson		Rôti de dinde au jus	Tartiflette 
Légume Féculent	Brocolis	Torti		Riz	
Fromage	Fromage	Fromage	-	Yaourt Ferme Noailly	Fromage
Dessert	Fruit	Compote		Fruit	Galette des rois



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