






Menu du 09 au 13 Décembre 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mousse de canard	Salade d'endives		Salade verte 	Velouté potimarron 
Viande Poisson	Haut cuisse de poulet 	Colin d'alaska aux cèpes		Steak haché Ferme Des Belins	Boulette sauce tomates
Légume Féculent	Petit pois carottes	Gratin de pâtes		Purée patates douces 	Semoule
Fromage	Fromage	Yaourt 		Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau semoule	Fruit		Fruit	Tarte normande



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