

Menu du 30 Juin au 04 Juillet 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage	Salade verte 		Wraps	Pique nique
Viande Poisson	Paupiette de veau	Spaghetti carbonara		Lasagnes aux courgettes 	
Légume Féculent	Brocolis				
Fromage	Fromage	Yaourt 	-	Fromage	
Dessert	Compote	Fruit		Fruit	



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