





Menu du 30 Septembre au 04 Octobre 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Surimi mayonnaise	Céleri rémoulade 		Salade verte	Taboulé
Viande Poisson	Boulette de bœuf	Spaghetti carbonara		Cuisse de canette aux olives	Œufs Des Grands Champs
Légume Féculent	Petit pois carottes			Pommes de terre au four 	Epinards
Fromage	Fromage	Yaourt Ferme Noailly	-	Fromage 	Fromage
Dessert	Crème au caramel	Fruit		Fruit 	Paris brest



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