

| Menu du 03 au 07 Février 2025 |                           |  |          |                      |  |
|-------------------------------|---------------------------|--|----------|----------------------|--|
|                               | Lundi                     | Mardi  | Mercredi | Jeudi                | Vendredi   |
| <b>Entrée</b>                 | Jambon blanc<br>cornichon | Velouté<br>potimarron<br> |          | Salade verte         | Carottes rapées<br> |
| <b>Viande<br/>Poisson</b>     | Poisson meunière          | Rôti de dinde au<br>jus  |          | Hachis<br>parmentier | Tomates farcie<br>végé   |
| <b>Légume<br/>Féculent</b>    | Brocolis                  | Penne  |          |                      | Riz  |
| <b>Fromage</b>                | Fromage                   | Yaourt   |          | Fromage              | Fromage  |
| <b>Dessert</b>                | Île flottante             | Fruit<br>                 |          | Fruit                | Millefeuille   |



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 +3°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<sup>e</sup>/3<sup>e</sup> • 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](mailto:mfr.lespinasse@mfr.asso.fr)

[www.mfr-saint-germain.fr](http://www.mfr-saint-germain.fr)