




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