

Menu du 13 au 17 Novembre 2023					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pâté croûte richelieu	Salade verte croûton		Salade d'ebly	Betteraves vinaigrette
<b>Viande Poisson</b>	Escalope de poulet à la crème	Tartiflette		Poisson cheddar	Chili
<b>Légume Féculent</b>	Haricots verts			Purée de panais	
<b>Fromage</b>	Fourme d'Ambert AOP	Fromage	:	Yaourt Ferme Besson	Fromage
<b>Dessert</b>	Compote	Fruit		Fruit	Liégeois café



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<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

www.mfr-saint-germain.fr