




Menu du 10 au 14 Janvier 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Surimi	Céleri rémoulade 		Pâté de campagne	Macédoine de légumes
Viande Poisson	Escalope de poulet	Sauté de porc		Filet de limande	Lasagne aux lentilles 
Légume Féculent	Choux de bruxelles	Riz cantonais		Carottes à la crème 	
Fromage	Faisselle		-		
Dessert		Liégeois de vanille		Fruit	Donuts



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