



| Menu du 09 au 13 Janvier 2023 |                               |  |          |   |                        |
|-------------------------------|-------------------------------|--|----------|---|------------------------|
|                               | Lundi                         | Mardi  | Mercredi | Jeudi   | Vendredi               |
| <b>Entrée</b>                 | Pâté croûte richelieu         | Salade verte   |          | Betteraves vinaigrette  | Macédoine de légumes   |
| <b>Viande Poisson</b>         | Escalope de poulet à la crème | Poisson dos de colin   |          | Rôti de porc aux pruneaux   | Lasagne aux courgettes |
| <b>Légume Féculent</b>        | Choux fleurs                  | Riz  |          | Purée de patate douce   |                        |
| <b>Fromage</b>                |                               | Yaourt   |          |  |                        |
| <b>Dessert</b>                | Flan caramel                  |  |          | 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<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)