



Menu du 30 Janvier au 03 Février 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de choux blanc 	Salade de perle marine		Wraps	Salade verte
Viande Poisson	Steak haché Ferme des Belins	Rôti de veau au jus		Poisson dos de colin	Tartiflette 
Légume Féculent	Penne	Purée de butternut 		Poêlée de courgettes	
Fromage	Yaourt		-		
Dessert		Millefeuille		Crêpes au chocolat	Compote



Cette photo par Auteur inconnu est soumise à

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^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