

Menu du 13 au 17 Mai 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte 		Salade de tomates concombre	Salade d'endives 
Viande Poisson	Haut cuisse de poulet	Spaghetti bolognaise		Lentilles	Poisson dos de colin
Légume Féculent	Brocolis			Riz	Semoule
Fromage					
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat glacé		Flan caramel	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 +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