

Menu du 17 au 21 Janvier 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosettes cornichons	Velouté de butternut 		Salade verte	Œufs mayonnaise
Viande Poisson	Brochette de dinde	Rôti de veau au jus		Steak haché ferme des Belins	Lasagnes aux poireaux 
Légume Féculent	Poêlée méridionale	Boulgour		Gratin dauphinois	
Fromage	St nectair	Yaourt 	-		
Dessert				Fruit	Tarte au citron



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