

Menu du 16 au 20 Juin 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon blanc cornichon	Salade verte 		Wraps	Salade de pâtes
Viande Poisson	Cordon bleu	Saucisse de toulouse		Boulette de bœuf	Croustillant au fromage
Légume Féculent	Choux fleurs	Purée		Carottes à la crème 	Haricots verts
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	Paris brest



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