

Menu du 15 au 19 Septembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Blanc de poulet cornichons	Salade verte dés emmental		Salade de pâtes	Macédoine de légumes
<b>Viande Poisson</b>	Filet de poisson à la bordelaise	Rôti de dinde aux pruneaux		Bœuf bourguignon Charolais Viande	Boulettes sauce tomates
<b>Légume Féculent</b>	Haricots verts	Torti		Carottes vichy	Semoule
<b>Fromage</b>	Fromage	Yaourt		Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Liégeois vanille	Fruit		Compote	Eclair au chocolat



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<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)