

Menu du 17 au 21 Novembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté croûte richelieu	Salade verte 		Salade d'ebly	Velouté de céleri 
Viande Poisson	Escalope de poulet à la crème	Filet mignon sauce poivre		Poisson colin d'alaska meunière	Tomates végété
Légume Féculent	Choux fleurs	Penne		Purée de panais 	Riz
Fromage	Fromage	Yaourt Pierrefitte		Fromage	Fromage
Dessert	Crème vanille	Fruit		Fruit	Moelleux aux pommes et aux amandes



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