

Menu du 08 au 12 Septembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosettes cornichons	Salade verte croûton 		Salade de tomates au basilic 	Wraps
Viande Poisson	Steak haché Ferme des Belins	Quenelle		Filet mignon	Poisson pané
Légume Féculent	Ratatouilles	Riz		Gratin dauphinois 	Gratin de choux fleurs
Fromage	Fromage	Fromage	-	Yaourt 	Fromage
Dessert	 Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	Tarte aux pommes



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