

Du : **lundi 19 mars 2018**

Au : **vendredi 23 mars 2018**

Semaine n° 12

Dates	Effectif théorique	Déjeuner service de 12h15 à 12h40	
lundi 19 mars 2018		<ol style="list-style-type: none"> 1 Friand 2 Poisson pané 3 Haricots verts 4 Fruit 	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	341+6+15+5		
mardi 20 mars 2018			<p>Charcuterie Bœuf à la provençale Pâtes Fromage Fruit</p>
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	352+5+15+4		
mercredi 21 mars 2018		<ol style="list-style-type: none"> 1 Salade mâche 2 Croque-Monsieur 3 4 Moelleux chocolat <p>Rq : pique-niques</p>	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	20+11+2+2		
jeudi 22 mars 2018			<p>Carottes râpées Jambon braisé Pommes de terre aux herbes Glace</p>
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	333+6+15+6		
vendredi 23 mars 2018		<ol style="list-style-type: none"> 1 Surimi mayonnaise 2 Cuisse de poulet 3 Chou-Fleur au jus 4 Fromage-Fruit 	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	340+5+17+5	367	367
Légende des plats	Remarques :		
Charcuterie, entrée chaude, œuf, poisson, viande.	Toutes les viandes fraîches (bovines, porcines, ovines et volailles) ont été élevées, abattues, découpées en France.		
Plat garni	Fournisseurs viandes fraîches : Boucherie Méjean (Costaros) ou Bonnefoy (Le Puy-en-velay)		
Féculents, légumes secs, légumineuses	Les menus sont transmis pour information, sous réserves d'éventuelles modifications de dernières minutes indépendantes de notre volonté.		
Crudités, fruits, légumes.	Le menu est disponible sur l'ENT.		
Produits laitiers	Photos non contractuelles.		
Pâtisserie & divers.			

L'Attaché Gestionnaire,

Le Principal,

M. GRANGE

M. ALCOUFFE