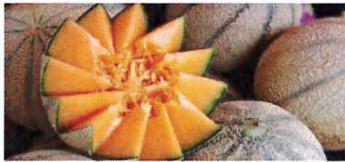


Dates	Effectif théorique	Déjeuner service de 12h15 à 12h40	
<b>lundi 21 mai 2018</b>		FERIE	FERIE
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	341+6+15+5		
<b>mardi 22 mai 2018</b>			Melon Bœuf Carottes Fromage - Doony's
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	352+5+15+4		
<b>mercredi 23 mai 2018</b>		1 Crêpe 2 Escalope de volaille 3 Poêlée de légumes 4 Glace	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	20+11+2+2	Rq: pique-niques	
<b>jeudi 24 mai 2018</b>			Salade tomates -dés d'emmental Jambon braisé Pommes de terre rôties Tarte maison aux myrtilles
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	333+6+15+6	Primaire : (1er service) 38 personnes	
<b>vendredi 25 mai 2018</b>		1 Saucisson - beurre 2 Poisson pané 3 Haricots verts 4 Fromage - fruit	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	340+5+17+5	367	367
<b>Légende des plats</b>	<b>Remarques :</b>		
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)		
Féculets, 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