

Semaine n° 25

Du : **lundi 18 juin 2018**

Au : **vendredi 22 juin 2018**

Dates	Effectif théorique	Déjeuner service de 12h15 à 12h40	
<b>lundi 18 juin 2018</b>		1 Nem's 2 Poisson meunière 3 Flageolets 4 Yaourt - Fruit	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	341+6+15+5		
<b>mardi 19 juin 2018</b>			Tomate - Basilic Bœuf stroganoff "local" Ebly Glace
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	352+5+15+4		
<b>mercredi 20 juin 2018</b>		1 Feuilleté fromage 2 Saucisse fabrication locale 3 Lentilles 4 Dessert	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	20+11+2+2		
<b>jeudi 21 juin 2018</b>			Pâté de campagne - cornichon Rôti de veau "local" Haricots verts Fromage - Fruit
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	333+6+15+6		
<b>vendredi 22 juin 2018</b>		1 Melon 2 Cheeseburger 3 Frites 4 Paris-Brest	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	340+5+17+5	367	367
<b>Légende des plats</b> Charcuterie, entrée chaude, œuf, poisson, viande. Plat garni Féculents, légumes secs, légumineuses Crudités, fruits, légumes. Produits laitiers Pâtisserie & divers.	<b>Remarques :</b> Toutes les viandes fraîches (bovines, porcines, ovines et volailles) ont été élevées, abattues, découpées en France. Fournisseurs viandes fraîches : Boucherie Méjean (Costaros) ou Bonnefoy (Le Puy-en-velay) Les menus sont transmis pour information, sous réserves d'éventuelles modifications de dernières minutes indépendantes de notre volonté. Le menu est disponible sur l'ENT. Photos non contractuelles.		

L'Attaché Gestionnaire,

Le Principal,

M. GRANGE

M. ALCOUFFE