

Semaine n° 42

Du : **lundi 15 octobre 2018**

Au : **vendredi 19 octobre 2018**

Dates	Petit déjeuner	Déjeuner service de 12h15 à 12h40	
lundi 15 octobre 2018		1 Salade 2 Raviolis gratinés 3 4 Compote - Biscuit	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	376+5+17+5	12h15 : salle agent : 3 personnes	403
mardi 16 octobre 2018	Effectif Pt Déj. : 32		Quiche au thon Lentilles Saucisse Fruit
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	382+0+14+5	12h15 : salle agent : 3 personnes	401
mercredi 17 octobre 2018	Effectif Pt Déj. : 32	1 Salade d'endive et œuf 2 Haricots verts 3 Steak haché 4 Dessert	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	14+2+4+1		21
jeudi 18 octobre 2018	Effectif Pt Déj. : 32		Mousse de canard Poisson Aïoli Pommes de terre vapeur Petit suisse - Fruit
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	384+0+15+5		404
vendredi 19 octobre 2018	Effectif Pt Déj. : 32	1 Salade de tomates - Maïs 2 Bœuf aux olives 3 Chou-Fleur 4 Glace	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	376+0+15+4	369	395
Légende des plats Charcuterie, entrée chaude, œuf, poisson, viande. Plat garni Féculents, légumes secs, légumineuses Crudités, fruits, légumes. Produits laitiers Pâtisserie & divers.	Remarques : 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