











Semaine n° 06

Du :  
**lundi 4 février 2019**

Au :  
**vendredi 8 février 2019**

Dates	Effectif théorique	Déjeuner service de 12h15 à 12h40	
<b>lundi 4 février 2019</b>		1 Concombre sauce Bulgare 2 Rôti de dinde Label Rouge 3 Pâtes au gruyère 4 Fromage blanc - Fruit BIO	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	376+5+17+5	12h15 : salle agent : 3 personnes	
<b>mardi 5 février 2019</b>			Salade de chèvre chaud Quenelles de Brochet Compote
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	382+0+14+5	12h15 : salle agent : 3 personnes	
<b>mercredi 6 février 2019</b>		1 Charcuterie 2 Wings de poulet 3 Poêlée de légumes 4 Dessert	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	14+2+4+1		
<b>jeudi 7 février 2019</b>			Salade de pépinettes, lentilles corail et tomate Boulettes de bœuf Gratin de potimarron
	13h - Ec. Michelet 49 repas Effectif Pt Déj. : 25		
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	384+0+15+5		
<b>vendredi 8 février 2019</b>		1 Salade 2 Tartiflette 3 4 Biscuit - Fruit	
<i>Effectif : DP + T.élèves + T.Perso + T.VS</i>	376+0+15+4	367	#VALEUR!
<b>Légende des logos :</b>			
 Fait maison	 Bœuf Haute-Loire	 Manger local	 Agriculture biologique

Le Chef de cuisine,

L'Attaché Gestionnaire,

Le Principal,

S. EXBRAYAT

M. GRANGE

M. ALCOUFFE