



Restaurant scolaire Champlitte



Le chef vous propose du 11 au 15 novembre 2019

DEJEUNER	
<p>Lundi 11 Armistice</p>	 <p>Férié</p> 
<p>Mardi 12</p>	<p>Crudités Filet de poulet Haricots verts Yaourt nature Semoule au lait</p>

<p>Jeudi 14</p>	 <p>Salade Nuggets Pommes vapeur Fromage Pâtisserie</p>
<p>Vendredi 15</p>	<p>Chili con carne Fromage Dessert du jour</p>

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.
Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine »

Origine Viandes Bovines	Servi le	Servi le
Pays de naissance		
Pays d'élevage		
Pays d'abattage		

www.caliteo.fr



*
Producteur local en
conversion BIO.
(70 CRESANCEY)



**
Producteur BIO
local
(70 GY)



Producteur local
(70 ST BROING)



Producteur BIO local
(70 CHARGEY LES
GRAY)