




















ECOLES DE CHABONS

Déjeuners du 9 au 13 janvier 2023

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou chinois bio de Châbons	 	Salade de lentilles				salade verte bio de Châbons		pizza	
Plats principaux	poulet		merlu à la tomate				Lasagnes légumes et fromage (plat complet)		Émincé de bœuf en carbonnade	 
Garnitures	Boulgour		épinards						butturnut bio de Châbons	 
	chou bruxelle		riz				Poêlée de légumes		Blé façon pilaf	
Produits laitiers							Crème dessert vanille			
Desserts	Compote pomme		Ananas						Salade de fruits frais	

Produit Français


Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN