

Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 11 au 15 mars 2024



	DEJEUNER
Lundi	Pâté en Croûte Paupiette de veau Pommes sautées Yaourt Banane
Mardi	Carottes râpées Poisson pané Petits pois Fromage Beignet
Mercredi	
Jeudi	Bouillon vermicelles Blanquette de volaille Flan de légumes Fromage Tarte au chocolat
Vendredi	Salade verte Tartiflette Petits suisses



* Producteur local en conversion BIO.
(70 CRESANCEY)



** Producteur BIO local
(70 GY)



*** Producteur local
(ST BROING)



**** (70 Producteur BIO local
(70 CHARGEY LES GRAY)

Restaurant scolaire



le chef vous propose du 11 au 15 mars 2024

DEJEUNER	
Lundi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
Mardi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
Mercredi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
Jeudi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
Vendredi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>



* Producteur local en conversion BIO. (70 CRESANCEY)



** Producteur BIO local (70 GY)



*** Producteur local (70 ST BROING)



**** (70 Producteur BIO local (70 CHARGEY LES GRAY))