

Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 18 au 22 mars 2024



	DEJEUNER
Lundi	Jambon blanc Steak haché de veau Purée de carottes Fromage Eclair
Mardi	Œufs mimosa Filet de poulet à la crème Epinards Yaourt Gâteau chocolat
Mercredi	
Jeudi	Thon mayonnaise Mignon de porc à la moutarde Ebly Fromage Fruit
Vendredi	Gratin de pâtes au jambon Fromage Dessert du chef



* 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 18 au 22 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))