

# Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 10 AU 14 JUIN 2024



	DEJEUNER
<b>Lundi</b>	Mousse de thon Cordon bleu Haricots verts Yaourt nature Eclair
<b>Mardi</b>	Melon Boulettes de bœuf à la tomate Pâtes et brocolis Fromage Mousse au chocolat
<b>Mercredi</b>	
<b>Judi</b>	Salade Farfalles aux légumes du soleil Gratinés Fromage Flan pâtissier
<b>Vendredi</b>	Taboulé Jambon forestier Courgettes grillées Yaourts 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 10 AU 14 JUIN 2024

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



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