

Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 17 AU 21 JUIN 2024



	DEJEUNER
Lundi	Melon Sauté de poulet Semoule tomates provençales Fromage Cônes glacés
Mardi	Aspic Ravioles de légumes gratinés Fromage Fruit
Mercredi	
Jeudi	Salade de pâtes Escalope de dinde Petits pois carottes Fromage Salade de fruits
Vendredi	Salade Croque monsieur ou Tartine campagnarde Fromage Dessert



* 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 17 AU 21 JUIN 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))