

Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 17 au 21 mars 2025



	DEJEUNER
Lundi	Cervelas Escalope à la crème Riz Fromage Petits suisses aux fruits
Mardi	Céleri rémoulade Sauté de porc Epinards Petits suisses Tarte au chocolat
Mercredi	
Jeudi	Potage potiron Petites saucisses Ebly aux petits légumes Fromage Fruits
Vendredi	Tortis de couleur Sauce fromage 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 17 au 21 mars 2025

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>
Judi	<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))