

Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 24 au 28 mars 2025



	DEJEUNER
Lundi	Jambon blanc Steak haché de veau Petits pois Fromage Eclair
Mardi	Œufs mimosa Filet de poulet à la crème Purée de carottes Yaourt Gâteau chocolat
Mercredi	
Jeudi	Carottes râpées Pizza au fromage Fromage Fruit
Vendredi	Jambon braisé Frites 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)

le chef vous propose du 24 au 28 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>
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
ST BROING)



(70 Producteur BIO local
(70 CHARGEY LES GRAY)