

Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 31 mars au 4 avril 2025



	DEJEUNER
Lundi	Macédoine mayonnaise Sauté de poulet au curry Pommes sautées Yaourt Banane
Mardi	Salade verte Quiche au fromage Fromage Cake
Mercredi	
Jeudi	Betteraves rouges Poisson pané Haricots verts Fromage Yaourts
Vendredi	Knack Frites Yaourt 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 31 mars au 4 avril 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)