

Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 31 mars au 4 avril 2025



DEJEUNER

Lundi	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Yaourt</p> <p>Banane</p>
Mardi	<p>Salade verte</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Fromage</p> <p>Cake</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Betteraves rouges</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourts</p>
Vendredi	<p>Knack</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt</p> <p>Dessert</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)

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)