

Restaurant scolaire Chargey les Gray



le chef vous propose du 7 au 11 avril 2025



	DEJEUNER
Lundi	Carottes au thon Jambon grill Riz aux petits légumes Fromage Chausson aux pommes
Mardi	Terrine de légumes Tortellinis à la crème Yaourt Crème caramel
Mercredi	
Judi	Potage Sauté de bœuf Courgettes poêlées Fromage Petits suisses aux fruits
Vendredi	Chili con carne 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)

le chef vous propose du 7 au 11 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)