

Restaurant scolaire Chargey les Gray



Le chef vous propose du 10 au 14 mars 2025



| | DEJEUNER |
|-----------------|---|
| Lundi | Pâté en Croûte Paupiette de veau Pommes sautées Yaourt Banane |
| Mardi | Carottes râpées Poisson pané Haricots beurre Fromage Tarte |
| Mercredi | |
| Judi | Blanquette de volaille Flan de légumes Fromage Beignet |
| Vendredi | Salade verte Tartiflette Petits suisses |



* 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 10 au 14 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)