

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	
Jeudi	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)