

Restaurant scolaire Autrey les gray



Le chef vous propose du 10 au 14 mars 2025



DEJEUNER

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



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>

