

# Restaurant scolaire Autrey les gray



Le chef vous propose du 27 au 31 janvier 2025



	DEJEUNER
<b>Lundi</b>	Terrine Boulettes de bœuf à la tomate Coquillettes Fromage Fruit
<b>Mardi</b>	Salade au surimi Sauté de dinde aux champignons Et ses légumes Fromage Mousse au chocolat
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	Carottes râpées Pizza au fromage  Fromage Beignets fourrés
<b>Vendredi</b>	Nuggets Frites Fromage Dessert



\* 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 27 au 31 janvier 2025

<b>DEJEUNER</b>	
<b>Lundi</b>	<p><b>Origine des viandes</b></p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Origine des viandes</b></p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Origine des viandes</b></p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
<b>Jeudi</b>	<p><b>Origine des viandes</b></p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
<b>Vendredi</b>	<p><b>Origine des viandes</b></p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>

