

Restaurant scolaire Autrey les gray



Le chef vous propose du 10 au 14 février 2025



DEJEUNER

Lundi	<p>Terrine Steak haché de veau Coquillettes Fromage Fruit</p>
Mardi	<p>Assiette de crudités Bœuf bourguignon Haricots verts Fromage Pâtisserie</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tarte au fromage Chili de légumes Fromage Mousse au chocolat</p>
Vendredi	<p>Kebab Frites Fromage Dessert</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 février 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 (70 ST BROING)



**** (70 Producteur BIO local (70 CHARGEY LES GRAY))