

# Restaurant scolaire Autrey les gray



Le chef vous propose du 17 au 21 février 2025



|                 | DEJEUNER  |
|-----------------|---|
| <b>Lundi</b>    | Salade coleslaw<br>Filet de poisson<br>Riz<br>Fromage<br>Fruit                          |
| <b>Mardi</b>    | Salade piémontaise<br>Escalope viennoise<br>Petits pois carottes<br>Fromage<br>Liégeois |
| <b>Mercredi</b> |   |
| <b>Judi</b>     | Velouté de lentilles<br>Gratin de pâtes aux légumes<br><br>Fromage<br>Pâtisserie        |
| <b>Vendredi</b> | Saucisse fumée<br>Pommes vapeur<br>Cancoillotte<br>Tranche napolitaine chantilly        |



\* 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 17 au 21 février 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> |



\* Producteur local en conversion BIO.  
(70 CRESANCEY)



\*\* Producteur BIO local  
(70 GY)



\*\*\* Producteur local  
(ST BROING)



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