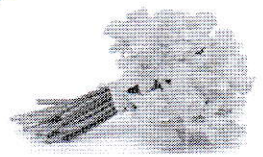


# Restaurant scolaire Autrey les gray



le chef vous propose du 17 au 21 mars 2025

Calitéo

## DEJEUNER

<p>Lundi</p> <p>17</p>	<p>Cervelas</p> <p>Escalope à la crème</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>
<p>Mardi</p> <p>18</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Epinards</p> <p>Petits suisses</p> <p>Tarte au chocolat</p>
<p>Mercredi</p>	
<p>Jeudi</p> <p>20</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Petites saucisses</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>
<p>Vendredi</p> <p>21</p>	<p>Tortis de couleur</p> <p>Sauce fromage</p> <p>Yaourts</p> <p>Dessert du chef</p>



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



\*\* Producteur BIO local (70 GY)



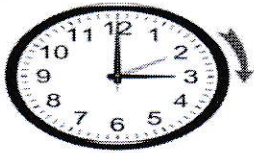
\*\*\* Producteur local ST BROING)



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



# Restaurant scolaire Autrey les gray




le chef vous propose du 24 au 28 mars 2025

Calitéo


## DEJEUNER

Lundi 24	Jambon blanc Steak haché de veau Petits pois Fromage Eclair
Mardi 25	Œufs mimosa Filet de poulet à la crème Purée de carottes Yaourt Gâteau chocolat
Mercredi	
Jeudi 27	Carottes râpées Pizza au fromage Fromage Fruit
Vendredi 28	Jambon braisé Frites Fromage Dessert du chef

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

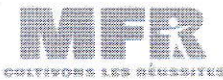
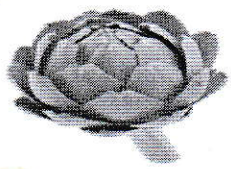
\*\*   
Producteur BIO local  
(70 GY)

\*\*\*   
Producteur local  
ST BROING)

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




# Restaurant scolaire Autrey les gray




le chef vous propose du 31 mars au 4 avril 2025

	Calitéo	DEJEUNER
Lundi 31		Macédoine mayonnaise Sauté de poulet au curry Pommes sautées Yaourt Banane
Mardi 1 <sup>er</sup>		Salade verte Quiche au fromage  Fromage Cake
Mercredi		
Jeudi 3		Betteraves rouges Poisson pané Haricots verts Fromage Yaourts
Vendredi 4		Knack Frites Yaourt Dessert

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

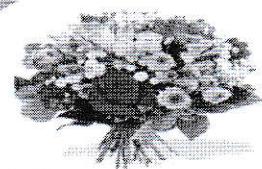
\*\*   
Producteur BIO local  
(70 GY)

\*\*\*   
Producteur local  
ST BROING)

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



# Restaurant scolaire Autrey les gray




le chef vous propose du 7 au 11 avril 2025


Calitéo  
333

	DEJEUNER
Lundi 7	Carottes au thon Jambon grill Riz aux petits légumes Fromage Chausson aux pommes
Mardi 8	Terrine de légumes Tortellinis à la crème Yaourt Crème caramel
Mercredi	
Jeudi 10	Potage Sauté de bœuf Courgettes poêlées Fromage Petits suisses aux fruits
Vendredi 11	Chili con carne  Yaourts Dessert du chef

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

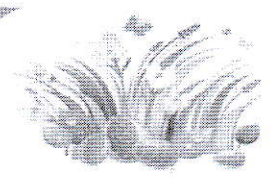
\*\*   
Producteur BIO local  
(70 GY)

\*\*\*   
Producteur local  
ST BROING)

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



# Restaurant scolaire Autrey les gray




le chef vous propose du 14 au 18 avril 2025

Calitéo


## DEJEUNER

<p>Lundi 14</p>	<p>Lamelles kebabs Frites Glace</p>
<p>Mardi 15</p>	<p>Rosette Paupiette de veau Flageolets Fromage Fruit</p>
<p>Mercredi</p>	
<p>Jeudi 17</p>	<p>Oeufs mayonnaise Tartine fromagère Salade verte Fromage Petits suisses aux fruits</p>
<p>Vendredi 18</p>	<p>Lasagnes maison Salade verte Yaourt 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))