



Le Chef vous propose

du 28/10 au 03/11/2024

à la Cantine de Gray

lundi

Mardi

<p><i>Les menus sont établis par notre diététicienne</i></p> <p>Légende :</p> <p>Produit Bio (dont les jardins de Gy) </p> <p>Produit provenant de circuit court </p> <p>Produit fait maison </p> <p>Viande Française </p>	<p>Salade Savoyarde </p> <p>Chili Con Carne </p> <p>Galette de Blé</p> <p>Emmental Râpé</p> <p>Compote de Fruits</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Pain / Chocolat</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade Paysanne </p> <p>Sauté de Dinde </p> <p>Pommes Noisettes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Petits Suisses + Miel</p> <p>Fruits au Sirop</p>
---	---	---

mercredi

jeudi

vendredi

<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes Râpées </p> <p>Lasagnes </p> <p>Chèvre / Brocolis</p> <p>Kiri</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Crème Dessert Vanille</p> <p>Compote de Fruits</p>	<p> Soupe de Potiron  </p> <p>Calamar à la Romaine</p> <p>Légumes Grillés</p> <p>Bonbel </p> <p>Gâteau Halloween </p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Pain d'Épices</p> <p>Fruits au Sirop</p>	<p>Féié</p> <p>"La Toussaint"</p>
---	---	-----------------------------------