



2024

Le Chef vous propose

du 04 au 10/11/2024

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>Produit Frais </p>	<p>Chou Gourmand </p> <p> Rôti de Porc</p> <p>Semoule aux Épices</p> <p>Leerdammer</p> <p>Yaourt Arôme </p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Faisselle / Gelée</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade Carbonara </p> <p> Paupiette de Dindonneau</p> <p>Petits Pois Carottes</p> <p>Cancoillotte </p> <p>Fruits au Sirop</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Pain / Chocolat</p> <p>Compote de Fruits</p>
--	---	--

mercredi

jeudi

vendredi

<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Orientale </p> <p>Quen. Nature Sce Aurore </p> <p>Duo de Haricots Persillés</p> <p>Tomme Grise</p> <p>Paris-Brest</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Yaourt Nature + Sucre</p> <p>Compote de Fruits</p>	<p>Duo Tomate / Maïs </p> <p>Brandade de Morue</p> <p>Le Gourmand </p> <p>Fruit de Saison</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Fromage Blanc Sucré</p> <p>Fruits au Sirop</p>	<p>Salade Marinière </p> <p> Émincé de Bœuf</p> <p>Salsifis Glacés</p> <p>Emmental</p> <p>Petits Suisses Aromatisés</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Yaourt aux Fruits</p> <p>Fruit de Saison</p>
--	--	--