

2024

Le Chef vous propose

du 02 au 08/12/2024

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>Fish'n Chips / Citron</p> <p>Gratin Provençal</p> <p>Tomme Noire</p> <p>Petits Suisses Sucrés</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Yaourt Arôme</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade Waldorf </p> <p> Steak Haché Sce Poivre</p> <p>Boulgour Forestier</p> <p>Mamirolle </p> <p>Compote de Fruits</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Pain / Chocolat</p> <p>Fruits au Sirop</p>
---	--	--

mercredi

jeudi

vendredi

<p>Soupe de Légumes </p> <p> Hachis </p> <p>Franc-Comtois</p> <p>Kiri</p> <p>Pêches au Sirop</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Flan Chocolat</p> <p>Compote de Fruits</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Américaine </p> <p> Mijoté de Bœuf</p> <p>Purée de Patate Douce</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Faisselle / Gelée</p> <p>Fruits au Sirop</p>	<p>ALSACE</p> <p>Tomate Vinaigrette </p> <p> Saucisse Viennoise</p> <p>Chou Braisé</p> <p>Leerdammer</p> <p>Gâteau Moelleux Fourré à l'Orange</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Fromage Blanc + Sucre</p> <p>Salade de Fruits Frais</p> <p></p>
--	--	---