



2024

**Le Chef vous propose**

**du 16 au 22/12/2024**

**à la Cantine de Gray**

*lundi*

*Mardi*

<p><i>Les menus sont établis par notre diététicienne</i></p> <p><b>Légende :</b></p> <p>Produit Bio (dont les jardins de Gy) </p> <p>Produit provenant de nos Régions </p> <p>Produit fait maison </p> <p>Viande Française </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Coleslaw </p> <p>Crousti'Fromage </p> <p>Purée de Pois Cassé</p> <p>St Bricet </p> <p>Fruit de Saison</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Gâteaux Secs</p>	<p> Charcuterie</p> <p>Colin Tex-Mex</p> <p>Gratin Provençal</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt Arôme </p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Pain / Chocolat</p> <p>Compote de Fruits</p>
---	---	--

*mercredi*

*jeudi*

*vendredi*

<p> Salade Parisienne</p> <p> Blanquette de Dinde</p> <p>Torsades </p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Fruits au Sirop</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Flan Chocolat</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p> <p></p> <p>Joyeux Noël ! </p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Fromage Blanc Sucré</p> <p>Compote de Fruits</p>	<p> Salade Barbecue</p> <p> Émincé de Porc</p> <p>Poêlée TONIC</p> <p>Rondelé Ail &amp; FH.</p> <p>Crème Dessert Chocolat</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Petits Suisses / Miel</p> <p>Fruits au Sirop</p>
--	---	--