



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>Légende :</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>Menu Végétarien</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>REPAS DE NOËL</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 & FH.</p> <p>Crème Dessert Chocolat</p> <p><i>GOÛTER</i></p> <p>Petits Suisses / Miel</p> <p>Fruits au Sirop</p>
--	---	--