
































Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 04 (sous réserve de modifications)

Du 20 Janvier 2025 au 26 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage <i>lait, œuf, gluten</i>	Salade verte bio <i>moutarde, sulfites</i>  	Quiche tomate chèvres basilic <i>lait, gluten, œuf</i>	Salade Coleslaw <i>moutarde, sulfites</i>  
Cœur de merlu à la Provençale <i>poisson, lait</i>  	Sauté de porc BIO aux olives <i>gluten, lait, sulfites</i>  	Omelette nature BIO <i>œuf, lait</i>  	Emincé de veau BIO Marengo <i>sulfites, gluten, lait</i>  
Haricots verts BIO <i>aucun allergène signalé</i>  	Coquillettes BIO <i>lait, gluten</i>  	Blettes gratinées <i>lait</i>	Boulgour bio <i>gluten</i>  
Yaourt nature (sucré) BIO <i>lait</i> 	Tomme de vache BIO <i>lait</i>  	Petit suisse BIO aromatisé aux fruits <i>lait</i> 	P'tit Louis <i>lait</i>
Orange BIO <i>aucun allergène signalé</i> 	Purée de pommes BIO <i>aucun allergène signalé</i>  	Banane BIO <i>aucun allergène signalé</i> 	Cocktail de fruits <i>gluten, lait, œuf, soja</i> 
HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides) 	 Recette " fait maison "	 Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issu de l'agriculture locale	 Sauvage, traçable, durable : le label MSC ne s'applique qu'aux poissons sauvages ou aux fruits de mer provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables selon le Référentiel MSC.