

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 07 (sous réserve de modifications)

Du 10 Février 2025 au 16 Février 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiche <i>moutarde, sulfites</i>	Salade verte bio <i>sulfites, moutarde</i>	Feuilleté à l'emmental <i>œuf, gluten, sulfites</i>	Salade coleslaw <i>, sulfites, moutarde, œuf</i>
Escalope de dinde <i>gluten</i>	Pâte bio à la bolognaise <i>gluten, lait, sulfites</i>	Filet de poisson meunière <i>gluten, lait, œuf, poisson</i>	Lasagne végétarienne <i>gluten, lait, soja</i>
Carottes Vichy bio <i>lait</i>		Duo d'haricots verts bio	
Yaourt nature (sucré) BIO <i>lait</i>	Bûchette de chèvre BIO <i>lait</i>	Brie bio <i>lait</i>	Yaourt BIO aromatisé aux fruits <i>lait</i>
Assortiment de fruit <i>aucun allergène signalé</i>	Compote <i>aucun allergène signalé</i>	Orange <i>aucun allergène signalé</i>	Eclair au chocolat ou vanille <i>gluten, lait, œuf</i>

<p>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</p>	<p>Recette " <i>fait maison</i> "</p>	<p>Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issu de l'agriculture locale</p>	<p>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.</p>
<p>Les fruits et légumes de saison sont produits par : CHARDON Denis, agriculteur à Saint Prim (38370) pour le HVE et BIO A PRO à BRIGNAIS (69530) pour le BIO et GAEC MILLE, agriculteur à VAUGNERAY (69670)</p>		<p>Les viandes cuisinées sont produites par : EARL DE LA PROUTY, agriculteur à VAUGNERAY (69670) et CARREL J SA, boucher à Hières-sur-Amby (38118)</p>	