
















Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 13 (sous réserve de modifications)

Du 24 mars 2025 au 30 mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte <i>Moutarde, sulfites</i> 	Radis au beurre <i>lait</i> 	Macédoine de légumes <i>moutarde, sulfites,</i> 	Carottes rapées <i>moutarde, sulfites</i> 
Choucroute garnies	Crousti de fromage <i>soja</i>	Cœur de colin sauce citron <i>gluten, lait, poisson</i> 	Nuggets de poulet <i>gluten, œuf, lait</i>
Pomme de terre ,saucisse de francfort et saucisson a l'ail	Poêlée de légumes <i>lait</i>	Ebly bio <i>gluten, lait</i> 	Purée de potiron <i>lait</i>
Yaourt sucré bio <i>lait</i> 	Brie <i>lait</i>	Six de savoie <i>lait</i> 	Assortiment de fromage <i>lait</i>
Banane <i>aucun allergène</i> 	Compote <i>aucun allergène</i> 	Pomme <i>aucun allergène</i> 	Gateau roulé <i>gluten, œuf, lait</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.