

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 16 (sous réserve de modifications)

Du 14 Avril au 20 avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées <i>moutarde, sulfites, œuf</i>  	Samoussa aux légumes <i>aucun allergène majeur signalé</i>	Salade verte BIO œuf dur <i>moutarde, sulfite, œuf</i> 	Crudité <i>moutarde, sulfites, œuf</i> 
Hachis parmentier <i>Lait, gluten</i>  	Dos de colin <i>poissons</i>  	Pizza aux trois fromages 	Boulettes d'agneau <i>Soja</i>
	Haricots verts bio <i>lait</i>  		Flageolets <i>gluten, soja</i> 
Bûchette de chèvre <i>lait</i>	Assortiment de fromage <i>lait</i>	Yaourt sucré bio <i>lait</i>	Assortiments de fromage <i>lait</i>
assortiment de Fruit <i>aucun allergène majeur signalé</i> 	Compotes <i>aucun allergène majeur signalé</i>	Cocktail de fruits <i>aucun allergène majeur signalé</i>	Cloche de Pâques (gâteau au chocolat) <i>gluten, lait, œuf</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.
<i>*Miel provenant de Pollionnay, Christophe Levesque, Apiculteur</i>		<i>*Provenance : EARL DE LA PROUTY, 69670 VAUGNERAY</i>	