

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne



**Menu semaine 18** (sous réserve de modifications)

**Du 29 Avril 2024 au 05 Mai 2024**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Panismile tomate/mozzarella</b> <i>lait, gluten</i>	<b>Mezze Ktipiti et chips Tortilla</b> <i>lait</i>	<b>Salade verte BIO</b> <i>moutarde, sulfites</i>	<b>Macédoine de légumes BIO</b> <i>moutarde, sulfites</i>
<b>Dos de cabillaud rôti au romarin</b> <i>poisson, lait, sulfites</i>	<b>Bœuf haché BIO aux oignons et à la menthe</b> <i>aucun allergène majeur signalé</i>	<b>Pizza aux trois fromages</b> <i>gluten, lait</i>	<b>Saucisse de bœuf* grillée aux herbes</b> <i>aucun allergène majeur signalé</i>
<b>Courgettes sautées à l'ail</b> <i>lait</i>	<b>Macaroni BIO à la crème d'aubergines</b> <i>gluten, lait</i>	<b>Haricots verts BIO</b> <i>lait</i>	<b>Semoule BIO à l'huile d'olive</b> <i>gluten</i>
<b>Bûchette de chèvre BIO</b> <i>lait</i>	<b>Yaourt grec au miel*</b> <i>lait</i>	<b>Yaourt à boire à la fraise</b> <i>lait</i>	<b>Yaourt à boire à la vanille</b> <i>lait</i>
<b>Pomme BIO</b> <i>aucun allergène majeur signalé</i>	<b>Gâteau de semoule au perlé d'orange</b> <i>lait, œuf, gluten</i>	<b>Cocktail de fruits au sirop</b> <i>aucun allergène majeur signalé</i>	<b>Flan pâtissier</b> <i>gluten, lait, œuf</i>

<b>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</b> 	 <b>Recette "fait maison"</b>	 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>	