










Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 19 (sous réserve de modifications)

Du 06 Mai 2024 au 12 Mai 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p><i>moutarde, sulfites</i></p>	<p>Taboulé BIO</p> <p><i>gluten</i></p> 		
<p>Estouffade de bœuf à la provençale</p> <p><i>lait, sulfites</i></p>	<p>Filet de poisson meunière</p> <p><i>gluten, lait, œuf, poisson</i></p> 		
<p>Coquillettes BIO</p> <p><i>gluten, lait</i></p> 	<p>Carottes BIO braisées</p> <p><i>lait</i></p> 		
<p>Yaourt nature (sucré) BIO</p> <p><i>lait</i></p> 	<p>Cantafras</p> <p><i>lait</i></p>		
<p>Fraises (selon arrivage)</p> <p><i>aucun allergène majeur signalé</i></p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p><i>lait, gluten, œuf, soja</i></p>		
<p>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</p> 	<p> Recette "fait maison"</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>