

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 21 (sous réserve de modifications)

Du 19 Mai au 25 Mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais 	Nems aux légumes <i>gluten, soja, trace de fruits a coque</i>	Tomate cœur de bœuf <i>moutarde, sulfites</i>  	Salade verte BIO <i>moutarde, sulfites</i>  
Bœuf à la tomate <i>soja,</i>  	Escalope de dinde viennoise <i>gluten</i> 	Cœur de merlu citronné <i>lait, poisson, sulfites, gluten</i>  	Nuggets de blé sauce ketchup maison <i>gluten, lait, soja</i> 
Ebly bio <i>gluten</i>  	Epinards à la crème <i>lait, gluten</i> 	Riz basmati BIO <i>soja</i>  	Carottes persillés bio  
Fromage fondu carré nature <i>lait</i>	Yaourt nature (sucré) BIO <i>lait</i> 	Vache qui rit <i>lait</i> 	Yaourt aromatisé aux fruits mixés <i>lait</i> 
Gateau sec <i>gluten, soja, lait, fruits a coques</i>	Banane 	Compote de pommes BIO <i>aucun allergène majeur signalé</i> 	Eclair au chocolat <i>gluten, lait, œuf, fruits a coques, soja</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.