

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

**Menu semaine 24** (sous réserve de modifications)

**Du 09 Juin au 15 Juin 2025**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Tomates bio et mozzarella</b> <i>moutarde, sulfites, lait</i> 	<b>Macédoine de légumes bio</b> <i>sulfites, moutarde</i> 	<b>Oeufs dur mayonnaise</b> <i>moutarde, sulfites</i>  
	<b>Cuisse de poulet à la provençale</b>  	<b>Fish and chips cabillaud</b> <i>gluten, lait, sulfites, soja</i> 	<b>Coquillettes bio</b>  
	<b>Purée de patates douce bio</b> <i>Lait</i>    	<b>Brocolis bio</b>  	<b>version Mac and chéese</b> 
	<b>Assortiment de fromage</b> <i>lait</i> 	<b>Yaourt bio à la fraise</b> <i>lait</i> 	<b>Crème dessert vanille bio</b> <i>lait</i> 
	<b>Compote bio</b> <i>aucun allergène majeur signalé</i> 	<b>Cocktail de fruits</b>	<b>Petits gateaux sec</b> <i>aucun allergène majeur signalé</i>

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