

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menus de la semaine 26 (sous réserve de modifications)

Du 24 Juin au 30 Juin 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nem aux légumes</p> <p><i>gluten, soja</i></p>	<p>Salade verte œuf mimosa</p> <p><i>œuf, moutarde, sulfites</i></p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p><i>œuf, moutarde, sulfites</i></p>	<p>Salade tomates, maïs, fêta</p> <p><i>lait, moutarde, sulfites</i></p>
<p>Poulet</p>	<p>Steak haché</p>	<p>Nuggets végétarien</p> <p><i>céleri, gluten</i></p>	<p>Dos de colin à la provençale</p> <p><i>poisson, gluten, sulfites</i></p>
<p>Pommes de terre / Haricots Bio</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Semoule Bio</p> <p><i>gluten</i></p>	<p>Courgettes BIO</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Boulgour</p> <p><i>gluten, lait</i></p>
<p>Yaourt nature (sucré) Bio</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Brie</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Liegeois</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Camenbert Bio</p> <p><i>lait</i></p>
<p>Cocktail de fruits</p> <p><i>aucun allergène</i></p>	<p>Clafoutis aux fraises</p> <p><i>lait, œuf, gluten</i></p>	<p>Fruits de saison</p> <p><i>aucun allergène</i></p>	<p>Compote</p> <p><i>aucun allergène</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>
--	--	--	--