

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

## Menu semaine 36 (sous réserve de modifications)

**Du 1 Septembre au 5 Septembre 2025**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Mix entrées chaude</b> <i>gluten,lait,soja</i> 	<b>Salade verte</b> <i>moutarde, sulfites,</i> 	<b>Salade pépinette, œuf tomate, maïs</b> <i>moutarde, gluten,œuf</i> 	<b>Concombre bio au fromage blanc</b> <i>moutarde,lait</i> 
<b>Filet de hoki persillade et citron</b> <i>poisson,crustacés</i> 	<b>Sauté de dinde petits oignons , champignons</b> <i>lactose,gluten</i> 	<b>Steak haché aux jus</b> <i>moutarde, gluten,celer,œuf ,lait</i> 	<b>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</b> <i>celer,gluten ,épices,soja</i> 
<b>Haricots verts bio</b> <i>lait</i> 	<b>Riz bio</b> <i>lait</i> 	<b>Carottes vichy</b> <i>lait</i> 	
<b>Mix de Fromage bio</b> <i>Lait</i> 	<b>Yaourt BIO nature (sucré)</b> <i>lait</i> 	<b>Emmental bio</b> <i>lait</i> 	
<b>Semoule nappé caramel</b> <i>lait, œuf ,gluten</i> 	<b>Compote BIO</b> <i>aucun allergène majeur signalé</i> 	<b>Fruit de saison</b> <i>aucun allergène majeur signalé</i> 	<b>Tarte aux pommes bio</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.
Les fruits et légumes de saison sont produits par : <b>CHARDON Denis, agriculteur à Saint Prim (38370)</b>		Les viandes cuisinées sont produites par: <b>CARREL.J SA, boucher à Hières-sur-Amby (38118)</b>	