

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 37 (sous réserve de modifications)

Du 8 Septembre au 12 Septembre 2025



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|
| Salade de Tomates bio <i>sulfite, moutarde</i>   | Carottes rapées et ciboulette <i>moutarde, sulfites</i>     | Taboulé maison a la menthe fraiche <i>gluten</i>   | Œuf dur mayonnaise <i>moutarde, sulfites, œuf</i>    |
| Nuggets plein filet de poulet <i>gluten, lait, œuf, soja</i> | Emincé de porc    | Pavé de merlu façon piperade <i>crustacés</i>   | Pizza 3 fromages <i>gluten, lait, soja, moutarde</i>  |
| Trio de légumes ancien <i>lait</i>  | Céréales gourmandes <i>lait, gluten, soja</i>  | Printanière de légumes <i>lait</i>   | Brocolis bio <i>lait</i>     |
| Rondelé bio <i>Lait</i> | Petits suisse aux fruits bio <i>lait</i> | Brie <i>lait</i> | Yaourt sucré bio <i>lait</i> |
| Mousse chocolat bio <i>aucun allergène majeur signalé</i> | Glace vanille bio <i>aucun allergène majeur signalé</i>    | Fruit de saison <i>aucun allergène majeur signalé</i>    | Compote bio <i>aucun allergène majeure signalé</i> |

| | | | |
|---|---|---|---|
|  <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> |
|---|---|---|---|