Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 38 (sous réserve de modifications)

Du 15 septembre au 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles et dés de fromage vinaigrette *lait, moutarde, sulfites*	**Salade coleslaw au pommes granny** *moutarde, sulfites*	**Tomates mozzarella** *moutarde, gluten*	**salade de perles végétarienne** *moutarde, sulfites,gluten*
Goulash de bœuf parprika et tomate *gluten, sulfites*	**Escalope de veau haché aux jus** *soja, gluten, céleri, lait*	**Pavé de lieu noir sauce citron** *gluten, poisson, lait*	**Omelette nature** *œuf, soja, céléri*
Ebly bio pilaf	**Courgettes fondantes bio** *aucun allergène majeur signalé*	**Purée de pomme de terre maison** *lait*	**Gratin de choux fleurs** *lait*
camembert *Lait*	**fromage blanc sucré** *lait*	**Yaourt fruits mixés** *lait*	**Saint Paulin** *lait*
Fruits *aucun allergène majeur signalé*	**gateau sec** *lait, œuf, gluten*	**compote** *lait, œuf*	**Iles flottantes** *lait, œuf*

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 issus 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.