

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 40 (sous réserve de modifications)

Du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes bio <i>moutarde, sulfites, œuf</i> 	Feuilleté fromage <i>risque de fruits à coque, sulfites</i>	Salade verte bio <i>moutarde, sulfites</i> 	Tomates, féta, concombre <i>lait, moutarde, sulfites</i> 
Sauté de canard à l'orange  	Fish and chips de cabillaud (ketchup) <i>gluten</i> 	Diot de savoie rôti au jus 	Couscous végétarien <i>gluten,</i> 
Coquille bio <i>Gluten</i> 	Duo de carottes jaunes et oranges <i>lait</i> 	Gratin Dauphinois <i>lait</i> 	Légumes végétariens <i>sulfites, épices, sulfites</i> 
Fromage bio <i>lait</i> 	Yaourts aux fruits mixés bio <i>lait</i> 	Fromage bio <i>lait</i> 	Yaourt bio <i>lait</i> 
Crème dessert vanille bio <i>Lait</i> 	Fruits bio <i>aucun allergène signalé</i> 	Compote 	Beignet au chocolat <i>gluten, lait, œuf, noisette</i> 
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 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.