

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 41 (sous réserve de modifications)

Du 6 octobre au 10 octobre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Feuilleté Hot Dog <i>sulfites</i>	Salade de cœur de blé maraichère bio <i>moutarde ,sulfites</i>	Salade verte <i>moutarde, sulfites</i>	Céleri rave <i>moutarde, sulfites</i>
Brochette de dinde <i>gluten</i>	Filet de hoki au court bouillon <i>lait,sulfites</i>	Emincé de boeuf au vin rouge <i>soja, gluten</i>	Tomate farcie végétarienne <i>lait, sulfites,soja</i>
Petits pois carottes au jus <i>Sulfites,gluten</i>	Epinards à la crème bio <i>lait</i>	Pomme de terre grenaille roti au four <i>gluten, lait</i>	Boulgour bio <i>gluten</i>
Fromage bio <i>lait</i>	Yaourt sucré bio <i>lait</i>	Fromage bio <i>lait</i>	Yaourt aromatisé bio <i>lait</i>
Compote bio	Flan saveur vanille nappé caramel bio <i>lait</i>	Fruits bio <i>aucun allergène signalé</i>	Eclair au chocolat <i>gluten, lait, œuf,soja</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.