

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne
Menu semaine 42 *Semaine du goût* (sous réserve de modifications)



Du 13 Octobre au 17 Octobre 2025

LUNDI les épices	MARDI Couleur chaude	JEUDI Asiatique	VENREDI Italie
Salade de pois chiches à la marocaine <i>moutarde, sulfites</i> 	Carottes rapées huile d'olive ciboulette <i>moutarde, sulfites</i> 	Samoussa aux légumes <i>moutarde, sulfites soja</i>	Tomates mozzarella, basilic <i>moutarde, sulfites</i> 
Rôti de veau crème de curry vert <i>poisson</i>  	Cabillaud sauce nantua <i>poisson, gluten, soja</i>  	Sauté de poulet caramel, gingembre 	Tortellini ricotta épinard à la crème de grana <i>lait, gluten</i>  
Céréales aux épices douces <i>soja</i>  	Riz jaune  	Nouilles de riz wok de légumes 	gorgonzola à la cuillère 
Gouda au cumin <i>lait</i> 	Fromage blanc au miel 	Litchi au sirop	Panna cotta fruits rouges <i>lait</i> 
Pommes au four à la cannelle <i>lait</i>  	Oreillons d'abricot au sirop <i>aucun allergène signalé</i>	Tarte à la noix de coco <i>gluten, œuf, lait, 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	 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.
Labels    			