

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 45 (sous réserve de modifications)

Du 3 Novembre au 7 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves bio vinaigrette <i>moutarde,sulfites</i> 	Salade de lentilles bio et dés d'emmental <i>moutarde,sulfites ,œuf</i> 	Salade verte bio et croûtons <i>moutarde, sulfites</i> 	Feuilleté fromage <i>moutarde, soja</i> 
Escalope de dinde viennoise <i>celer,soja</i> 	Filet de lieu noir beurre blanc <i>céleri ,soja</i>  	Steack haché de veau grillé au jus <i>soja, sulfite</i>  	Couscous végétarien semoule bio <i>gluten, lait</i>  
Carottes vichy bio <i>lait</i>  	Coquillette bio <i>gluten</i>  	Pommes noisette <i>soja,epices</i>  	Légumes couscous  
Yaourt aromatisé bio <i>Lait</i> 	Fromage bio <i>lait</i> 	Yaourt a boire fraise <i>lait</i> 	Cantadou bio ou fromage bio <i>lait</i> 
Compote bio <i>aucun allergène signalé</i> 	Mousse de chocolat bio <i>lait</i> 	Fruits de saison <i>aucun allergène signalé</i> 	Fruits de saison 
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.