

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 46 (sous réserve de modifications)

Du 10 Novembre au 14 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mayonnaise <i>moutarde, sulfites</i> 	Férié	Crêpes au fromage <i>soja, lait, fruits à coques</i>	Salade verte et croutons <i>moutarde, sulfites</i> 
Sauté de poulet au curry et crème <i>fruits à coque, soja</i> 		Merlu à la tomate <i>traces crustacés</i> 	Pané de blé fromage épinard <i>soja, lait, fruits à coque, céleri</i> 
Ebly bio façon pilaf <i>soja, gluten</i> 		trio de légumes bio <i>lait</i> 	Ratatouille bio <i>aucun allergène</i> 
Petits suisse aromatisé bio <i>Lait</i> 		Fromage Bio <i>lait</i> 	Yaourt bio sucré <i>lait</i> 
Compote bio <i>aucun allergène signalé</i> 		Crème dessert vanille <i>lait</i> 	Dessert maison <i>gluten, lait, œuf</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.