

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 47 (sous réserve de modifications)

Du 17 novembre au 21 novembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine de légumes mayo <i>lait</i> 	Salade de perles œufs tomate et thon <i>moutarde, œuf, sulfites</i>  	Salade d'endives et bleu d'Auvergne <i>sulfite</i> 	Nems aux légumes et sauce Gnoc nem <i>soja traces fruits a coque</i>
Sauté de bœuf au paprika <i>fruits a coques</i>  	Meunière de Colin <i>gluten, lait, sulfites, soja</i>  	Cordon bleu <i>gluten, lait, sulfites, soja</i>	Galette bio orge et chèvre <i>soja, gluten, fruits a coque</i> 
Céréales gourmandes <i>soja, gluten</i>  	Dés de courge butternut roti   	Riz pilaf  	Brocolis bio <i>lait</i> 
Yaourts nature sucré <i>lait</i> 	Assortiment de fromage <i>lait</i> 	Yaourts aromatisé vanille bio <i>lait</i> 	Comté <i>lait</i> 
Fruits de saison 	Fruits de saison 	Compote bio 	Eclairs au chocolat <i>gluten, soja, trace fruits a coque</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.