

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

## Menu semaine 48 (sous réserve de modifications)

**Du 25 Novembre 2023 au 1 Décembre 2024**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VEENDREDI
<b>Samoussa aux légumes</b> <i>gluten, soja</i>	<b>Salade verte BIO</b> <i>moutarde, sulfites</i>  	<b>Salade d'endives BIO aux pommes</b> <i>moutarde, sulfites</i>  	<b>Betterave rouge bio</b> <i>moutarde, sulfites</i>  
<b>Saumon poêlé</b> <i>poisson</i>  	<b>Steak haché aux jus de viande</b> <i>soja, gluten, sulfites</i>  	<b>Blanquette de veau</b> <i>soja, sulfites, lait</i>  	<b>Lasagne végétarienne</b> <i>gluten, lait</i>
<b>Brocolis BIO</b> <i>lait</i> 	<b>Pommes rissolées</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Riz BIO</b> <i>gluten</i> 	
<b>Assortiment de fromage</b> <i>lait</i> 	<b>Comté</b> <i>lait</i>	<b>Petit suisse aux fruits</b> <i>lait</i>	<b>Yaourt nature (sucré) bio</b> <i>lait</i>
<b>Banane BIO</b> <i>aucun allergène signalé</i> 	<b>Crème au chocolat</b> <i>lait</i>	<b>Compote</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Clafoutis aux pommes</b> <i>lait, œuf</i> 

<b>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</b> 	 <b>Recette "fait maison"</b>	 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.
--	---	--	---