

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

## Menu semaine 50 (sous réserve de modifications)

**Du 9 Décembre 2024 au 15 Décembre 2024**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VEENDREDI
<b>Betterave rouge</b> <i>moutarde, sulfites</i> 	<b>Feuilleté au fromage</b> <i>gluten, lai, œuf</i>	<b>Salade verte</b> <i>moutarde, sulfites</i> 	<b>Chou blanc rémoulade</b> <i>moutarde, sulfites, œuf</i> 
<b>Bœuf bourguignon</b> <i>sulfites</i> 	<b>Poisson meuniere</b> <i>gluten,, sulfites</i> 	<b>Saucisse de boeuf</b> <i>aucun allergène signalé</i> 	<b>Pané du fromager</b> <i>gluten, lait, œuf</i>
<b>Ebly</b> <i>Gluten</i> 	<b>Carottes braisée</b> <i>aucun allergène signalé</i> 	<b>Riz pilaf</b> <i>gluten</i> 	<b>Petit pois au jus</b> <i>celeri, gluten, lait</i>
<b>Assortiment de fromage</b> <i>Lait</i>	<b>Chanteneige</b> <i>lait</i>	<b>Gouda</b> <i>lait</i> 	<b>Yaourt nature (sucré)</b> <i>lait</i> 
<b>Pâte de fruits</b>	<b>Clémentine</b> <i>aucun allergène signalé</i> 	<b>Compote de pommes biscuitée</b> <i>gluten, lait, œuf</i>	<b>Tarte aux pommes</b> <i>gluten, 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.