

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