



Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 51 (sous réserve de modifications)

Du 16 Décembre 2024 au 22 Décembre 2024



Grézieu
la Varenne



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte <i>moutarde, sulfites</i> 	Choux rouge <i>moutarde, sulfites</i> 	L'apéritif du Père Noël Jus de Pomme ou d'Orange <i>aucun allergène signalé</i> 	Samoussa de légumes <i>moutarde, sulfites</i> 
Pates bio au thon <i>gluten, lait, œuf</i>  	Emincé de poulet sauce champignon <i>céleri, gluten, lait, œuf</i>  	L'entrée des Rennes Perles marines au saumon fumé <i>gluten, poisson, lait, œuf, moutarde, crustacés</i>  	Omellette nature <i>lait, sulfites, gluten</i> 
	Semoule <i>lait</i> 	Le plat des Lutins Filet de Dorade <i>gluten, lait, sulfites, poisson</i> 	Epinards en branche <i>gluten</i> 
Yaourt à boire <i>lait</i>	Assortiment de fromages <i>lait</i>	Patates et petits légumes <i>lait</i>	Assortiments de fromages <i>lait</i>
Compote de pommes <i>aucun allergène signalé</i> 	Lacté vanille <i>lait</i>	Le dessert de Mère Noël Sapin au chocolats, clémentine et papillotes <i>lait, gluten, fruits à coque, œuf</i>	Corbeille de fruits <i>aucun allergène signalé</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. 
---	--	--	---