

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 11 (sous réserve de modifications)

Du lundi 9 mars 2026 au vendredi 14 mars 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre <i>lactose</i> 	Feuilleté fromage <i>gluten, soja, fruit à coque, lactose</i>	Duo de crudités sauce yaourt <i>moutarde, sulfite, lactose</i> 	Salade de pommes de terre et œufs durs <i>moutarde, sulfite, œufs</i> 
Pilon de poulet grillé au jus <i>aucun allergène signalé</i> 	Colin d'Alaska pané au cornflakes <i>gluten, lactose, fruit à coque, céleri</i> 	Sauté de bœuf printanier <i>gluten, soja, fruit à coque, lactose</i> 	Nuggets de seitan légumes et emmental <i>gluten, épices, soja, lactose</i> 
Chou-fleur persillé <i>lactose, gluten</i> 	Flageolets étuvé <i>gluten, soja, céleri, lactose</i> 	Ebly pilaff <i>gluten, lactose, œufs</i> 	Trio de légumes <i>lactose, gluten</i> 
Camembert de Normandie <i>lactose</i> 	Yaourt brassé aromatisé <i>lactose</i> 	Saint Moret <i>lactose</i> 	Yaourt sucré <i>lactose</i> 
Flamby caramel <i>lactose</i> 	Banane <i>aucun allergène signalé</i> 	Compote de pomme <i>aucun allergène signalé</i> 	Crêpe fourrée chocolat noisette <i>gluten, fruit à coque, lactose, soja</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.
signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)    			