

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 12 (sous réserve de modifications)

Du lundi 16 mars 2026 au vendredi 20 mars 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'endives et bleu d'Auvergne    <i>moutarde, sulfite, lactose</i>	Salade de cœur de blé avocat et thon   <i>gluten, lactose, sulfite, moutarde</i>	Champignons à la grecque <i>sulfite, soja</i>	Salade verte ou mâche  <i>sulfite, moutarde</i>
Rôti de dinde   <i>fruits à coque, gluten, lactose</i>	Pavé de colin à la bordelaise  <i>gluten, lactose, soja, fruits à coque</i>	Cordon bleu  <i>gluten, lactose, épices</i>	Raviolini 3 fromages   <i>lactose, gluten, soja, fruit à coque</i>
Gratin dauphinois   <i>lactose, fruit à coque</i>	Poêlée de légumes de saison   <i>lactose, gluten</i>	Macaroni au beurre   <i>gluten, lactose</i>	Sauce tomate aux aromates   <i>soja, fruit à coque</i>
Buchette de chèvre  <i>lactose</i>	Yaourt aromatisé  <i>lactose</i>	Comté  <i>lactose</i>	Yaourt sucré  <i>lactose</i>
Fruit de saison  <i>aucun allergène signalé</i>	Eclair au chocolat <i>gluten, lactose, fruit à coque, soja</i>	Fruits au sirop <i>aucun allergène signalé</i>	Panna cotta maison fruits rouges  <i>lactose</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)    			