

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 13 (sous réserve de modifications)

Du lundi 23 mars 2026 au vendredi 27 mars 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave et maïs <i>sulfite, moutarde</i> 	Salade de gnocchetti et œufs durs <i>gluten, moutarde, sulfite</i>   	Pâté de campagne <i>lactose, fruits à coque, sulfite</i>  	Salade verte <i>sulfite, moutarde</i>  
Escalope de dinde viennoise <i>gluten, fruits à coque, soja, lactose</i>	Pavé de merlu et beurre blanc <i>lactose, gluten</i>  	Steack haché de veau grillé au jus <i>gluten, soja, fruit à coque, lactose</i>	Pizza 3 fromages <i>gluten, fruit à coque, crustacés</i> 
Petits pois à l'étuvés <i>gluten, lactose</i>  	Ratatouille niçoise <i>soja, céleri, gluten</i>  	Coquillettes au beurre <i>gluten, lactose</i>  	Brocolis vapeur <i>lactose, gluten</i>  
Assortiment de fromage <i>lactose</i>  	Yaourt sucré <i>lactose</i> 	Assortiment de fromage <i>lactose</i>  	Yaourt aromatisé <i>lactose</i> 
Crème dessert Vanille <i>lactose, soja</i> 	Fruit de saison <i>aucun allergène signalé</i> 	Compote de pomme <i>aucun allergène signalé</i> 	Beignet chocolat noisette <i>gluten, fruits à coque, soja, 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)   			