

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 14 (sous réserve de modifications)

Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées <i>moutarde, sulfites</i> 	Salade de lentilles  <i>fruits à coque, sulfites, moutarde</i> 	Pâté croûte Richelieu  <i>moutarde, sulfites, gluten, épices</i>	Salade de perles œufs  <i>gluten, moutarde, sulfites</i> 
Sauté de porc  <i>gluten, lactose, fruit à coque, céleri</i> 	Fish and chips de colin  <i>gluten, céleri, fruit à coque, soja</i>	Aiguillette de poulet roti au curry  <i>gluten, soja, moutarde, céleri</i> 	Galette épautre et légumes <i>soja, gluten, lactose, fruits à coque</i> 
Ebly pilaff  <i>gluten, lactose</i> 	Poêlée de légumes paysanne <i>lactose, gluten, céleri</i> 	Pomme de terre vapeur <i>lactose</i> 	Haricots verts à la provençale <i>lactose</i> 
Yaourt aromatisé <i>lactose</i> 	Assortiment de fromage <i>lactose</i> 	Yaourt à boire fraise <i>gluten, soja, moutarde, céleri</i> 	Fromage à la coupe <i>lactose</i> 
Fruit de saison <i>aucun allergène signalé</i> 	Liégeois vanille coulis caramel <i>lactose, soja</i>	Compote de pomme biscuitée <i>aucun allergène signalé</i> 	Muffin nutella <i>lactose, fruits à coque, gluten, 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)	   	autres sigles de qualité	