




























Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 2 (sous réserve de modifications)

Du 5 janvier 2026 au 9 janvier 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Duo betterave bio et maïs <i>sulfite, moutarde</i>  	Feuilleté au fromage <i>gluten, fruits à coque</i>	Salade verte <i>sulfite, moutarde</i> 	Salade de lentilles et dés d'emmental <i>sulfite, moutarde, lait</i>   
Escalope de dinde Viennoise <i>gluten, fruits à coque, soja</i>	Saucisson chaud de région 	Dos de hoki et crème de brocolis <i>lait, crème</i>  	Croque fromage <i>soja, gluten, fruits à coque</i>
Poêlée de 3 légumes <i>aucun allergène signalé</i>  	Pomme de terre vapeur <i>aucun allergène signalé</i>  	Riz pilaf <i>aucun allergène signalé</i>  	Haricots verts <i>aucun allergène signalé</i>  
Fromage en portion <i>lait</i> 	Yaourt fermier aromatisé <i>lait</i> 	Comté <i>lait</i> 	Yaourt fermier sucré <i>lait</i> 
Banane <i>aucun allergène signalé</i> 	Compote <i>aucun allergène signalé</i> 	Eclair au chocolat <i>fruits à coque, lait, soja</i>	Galette des Rois <i>gluten, soja, amande, fruits à coque</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) 