

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 3 (sous réserve de modifications)

Du 12 Janvier au 16 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Radis / beurre <i>aucun allergène signalé</i>	Salade d'endives bleu d'Auvergne et croûtons <i>lait</i>	Salade mexicaine à l'avocat <i>fruits à coque</i>	Taboulé maison <i>gluten, fruits à coque, soja</i>
Pilon de poulet grillé provençal <i>gluten</i>	Quenelles de brochet sauce nantua <i>lait, fruits à coque, soja</i>	Sauté de bœuf local à la tomate	Omelette <i>œufs, lait</i>
Brocolis <i>aucun allergène signalé</i>	Boullgour <i>gluten, lait</i>	Céréales gourmandes bio <i>gluten, soja, lait</i>	Fondue de poireaux <i>lait</i>
Fromage <i>lait</i>	Yaourt aromatisé Fermier <i>lait</i>	Fromage <i>lait</i>	Yaourts sucré fermier <i>lait</i>
Compote de poire <i>aucun allergène signalé</i>	Fruits de saison <i>aucun allergène signalé</i>	Fruits au sirop <i>aucun allergène signalé</i>	Clafoutis aux abricots <i>gluten, œufs</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)			