

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 04 (sous réserve de modifications)

Du 19 Janvier au 23 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw <i>œufs, soja, moutarde, sulfites</i>	Soupe de courge et Vache qui rit <i>lactose</i>	Salade de cœur de blé crevettes et surimi <i>gluten, soja, mollusques</i>	Salade verte et croûtons <i>moutarde, sulfites, soja</i>
Tajine de porc au curry et abricots secs <i>gluten, fruits à coque</i>	Paupiette de dinde à la provencale	Lieu noir à la crème <i>fruits à coque, lactose</i>	Tartiflette végétarienne
Coquillettes <i>gluten, lait</i>	Choux fleur	Carottes Persillées <i>aucun allergène signalé</i>	<i>lactose</i>
Camembert <i>lait</i>	Yaourt à boire	Saint Nectaire <i>lactose</i>	Yaourt sucré
Compote <i>aucun allergène signalé</i>	Danette chocolat	Fruits de saison <i>aucun allergène signalé</i>	Tarte aux pommes Maison <i>gluten, lactose, 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 issus 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)

