Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 48 (sous réserve de modifications)



Du 24 Novembre au 28 Novembre 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Betterave bio	AB ADVIOLITIES BIOLOGICATE	Taboulé bio	AB MARKET AND A STATE OF THE ST	Salade verte bio	AB	Carottes rapées bio	
moutarde, sulfites,		gluten, soja, traces fruits a coque		moutarde, sulfites		moutarde, sulfites	
Quenelles de brochet sauce Nantua		Petit salé		Steack haché au jus		Galette de Quinoa et tomate bio	AB AUDITOR TURE
gluten,soja,crustacés		aucun allergène signalé		soja		gluten,	
Boulgour bio	AB SOURCE AND THE	Lentilles vertes bio	AB AMPIDEL IMPE BIOLOGICATE	Flageolets bio à l étuvé	AB	Haricots verts persillés	AB
Gluten		pas d allergène		pas d allergène		sulfites,épices,sulfites	
Yaourt nature sucré bio	AB MINISTER	Fromage bio	AGRADATION	Fromage blanc bio sucré	AB AGRICULTURE BIOLOGICAUS	Fromage bio	AB ADPRIOR FOR BIOLOGICASIS
lait		lait		lait		lait	
Litchi au sirop		Compote bio	AB ABRICULTURE BIOLOGICALE	Clémentine Corse		Bugnes Lyonnaise	
pas d allergène		aucun allergène signalé				gluten, lait, œuf ,soja	
HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute environnementale (0% de pesticides)	valeur	음 Recette " <i>fait maison</i> "		Tout ou partie des ingrédients constituant la produit fini est issus de l'agriculture le		Sauvage, traçable, durable : le label MSC ne s'applique c sauvages ou aux fruits de mer provenant de pêcherie certifiées durables selon le Référentiel MS	es qui ont été
signes officiels d'identification de la qualité et de l'	origine (SIQO	e e e	Papel Rouse				