

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 49 (sous réserve de modifications)

Du 1 Décembre au 5 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Radis beurre</b> 	<b>Feuilleté fromage</b>	<b>Poireaux mimosa</b> <i>moutarde, sulfites</i> 	<b>Terrine aux 3 légumes sauce cocktail</b> <i>moutarde, sulfites, fruits à coques</i>
<b>Blanquette de Veau à l'ancienne</b> <i>lait, guten</i> 	<b>Fish and chips de Colin</b> <i>gluten, crustacés</i> 	<b>Emincé de dinde tomates et champignons</b> <i>soja, gluten</i> 	<b>Omelette demi lune</b> <i>lait, fruits à coque</i> 
<b>Riz bio</b> 	<b>Ratatouille bio</b> <i>pas d'allergène</i> 	<b>Coquillettes bio</b> <i>gluten</i> 	<b>Trio panais, carottes et brocolis</b> 
<b>Fromage bio</b> <i>lait</i> 	<b>Yaourt bio aromatisé vanille</b> <i>lait</i> 	<b>Brie bio</b> <i>lait</i> 	<b>Yaourt à boire bio fraise</b> <i>lait</i> 
<b>Compote de poires bio</b> <i>pas d'allergène</i> 	<b>Clémentines Corse</b> <i>aucun allergène signalé</i> 	<b>Fruits au sirop</b>	<b>Crêpes fourrées chocolat</b> <i>gluten, lait, œuf, soja</i>
HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale <b>(0% de pesticides)</b> 	 Recette " <b>fait maison</b> "	 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)	  		