





















Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 5 (sous réserve de modifications)

Du 26 Janvier au 30 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées <i>moutarde, sulfites, œuf</i> 	Macédoine de légumes <i>sulfites, moutarde, oeuf</i> 	Pamplemousse au sucre <i>aucun allergène signalé</i> 	Nems aux légumes <i>lait , moutarde, sulfites, soja, gluten</i>
Sauté de bœuf local à la tomate <i>gluten, soja, fruits à coque</i> 	Cordon bleu de Volaille <i>fruits à coque, soja, gluten</i>	Colin pané <i>gluten, soja, fruits à coque</i> 	Couscous végétarien <i>épices, soja, fruits à coque</i> 
Ebly bio <i>gluten</i> 	Haricots verts <i>lactose</i> 	Riz pilaff <i>lactose</i> 	Yaourt aromatisé <i>lactose</i> 
Fromage <i>lactose</i> 	Yaourt sucré <i>lactose</i> 	Fromage portion <i>lactose</i> 	Fruits de saison <i>aucun allergène signalé</i> 
Compote <i>aucun allergène signalé</i> 	Crêpe fourrée chocolat noisette <i>gluten, soja, fruits à coque</i>	Crème dessert vanille <i>lactose</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) 