

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

## Menu semaine 50 (sous réserve de modifications)

**Du 8 Décembre au 12 Décembre 2025**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Champignons à la Grecque</b> <i>soja, fruits à coque</i>	<b>Rillettes de thon fromagère</b> <i>lait, crème, moutarde</i>	<b>Mâche et croustons</b> <i>moutarde, sulfites</i>	<b>Salade de gnocchetti et œufs durs</b> <i>moutarde, sulfites, fruits à coque</i>
<b>Escalope de dinde Viennoise</b> <i>soja, gluten</i>	<b>Pavé de lieu crème citron</b> <i>gluten, crustacés, lait</i>	<b>Macaroni</b> <i>soja, gluten</i>	<b>Nuggets de blé</b> <i>lait, fruits à coque, soja</i>
<b>Petits pois et carottes jeunes</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Carottes Vichy</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Sauce bolognaise au bœuf local</b> <i>gluten</i>	<b>Haricots verts persillés</b> <i>aucun allergène signalé</i>
<b>Fromage</b> <i>lait</i>	<b>Yaourt sucré</b> <i>lait</i>	<b>Fromage</b> <i>lait</i>	<b>Yaourt à la vanille</b> <i>lait</i>
<b>Mousse chocolat</b> <i>lait, fruits à coque</i>	<b>Fruits de saison</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Compote</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Gâteau sec</b> <i>gluten, lait, œuf, soja</i>
<b>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</b> 	<b>Recette "fait maison"</b> 	<b>Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issu de l'agriculture locale</b> 	<b>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.</b> 
<b>signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)</b> 			

