

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 50 (sous réserve de modifications)

Du 8 Décembre au 12 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Champignons à la Grecque <i>soja, fruits à coque</i>	Rillette de thon fromagère <i>lait, crème, moutarde</i>	Mâche et croutons <i>moutarde, sulfites</i>	Salade de gnocchetti et œufs durs <i>moutarde, sulfites, fruits à coque</i>
Escalope de dinde Viennoise <i>soja, gluten</i>	Pavé de lieu crème citron <i>gluten, crustacés, lait</i>	Macaroni <i>soja, gluten</i>	Nuggets de blé <i>lait, fruits à coque, soja</i>
Petits pois et carottes jeunes <i>aucun allergène signalé</i>	Carottes Vichy <i>aucun allergène signalé</i>	Sauce bolognaise au bœuf local <i>gluten</i>	Haricots verts persillés <i>aucun allergène signalé</i>
Fromage <i>lait</i>	Yaourt sucré <i>lait</i>	Fromage <i>lait</i>	Yaourt à la vanille <i>lait</i>
Mousse chocolat <i>lait, fruits à coque</i>	Fruits de saison <i>aucun allergène signalé</i>	Compote <i>aucun allergène signalé</i>	Gateau sec <i>gluten, lait, œuf, soja</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)	 		

