



Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 51 (sous réserve de modifications)

Du 15 Décembre au 19 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise <i>moutarde, sulfites</i>	Salade de riz basmati et légumes grillés <i>gluten, soja, traces fruits à coque</i>	Mâche,croutons et œufs durs <i>moutarde, sulfites</i>	Terrine de saumon sauce cocktail <i>moutarde, sulfites, crustacés, soja</i>
Sauté de bœuf Stroganoff <i>gluten, soja</i>	Fish and chips de Colin <i>aucun allergène signalé</i>	Pizza 3 fromages <i>gluten, soja, traces fruits à coque</i>	Sauté de chapon crème champignons des bois <i>gluten, soja</i>
Ebly pilaf <i>gluten</i>	Ratatouille <i>soja, traces fruits à coque</i>	Gratin de chou-fleur et brocoli <i>lait, gluten, traces fruits à coque</i>	Pommes pin et purée butternut <i>sulfites, épices, soja, gluten</i>
Yaourt sucré <i>lait</i>	Fromage <i>lait</i>	Yaourt vanille <i>lait</i>	Gouda du père Noël <i>lait</i>
Fruits de saison <i>aucun allergène signalé</i>	Compote <i>aucun allergène signalé</i>	Clémentine Corse <i>aucun allergène signalé</i>	Bûche patissière chocolat <i>gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque</i>
HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)	 <i>Recette "fait maison"</i>	 <i>Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issus de l'agriculture locale</i>	 <i>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.</i>
signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)			
  			