

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 6 (sous réserve de modifications)

Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|--|
| Crêpes au fromage <i>gluten, soja, fruits à coque</i> | Salade asiatique <i>sulfite, moutarde</i> | Rillettes de thon fromagère <i>lactose, sulfite, moutarde</i> | Salade composée <i>moutarde, sulfite</i> |
| Escalope de poulet au jus <i>gluten</i> | Fish and chips de Cabillaud <i>gluten, soja, fruits à coque</i> | Sauté de bœuf Stroganoff <i>gluten, soja</i> | Tortellini ricotta <i>gluten, soja, fruits à coques</i> |
| Gratin dauphinois <i>lactose</i> | Ratatouille <i>fruits à coque, gluten</i> | Petits pois carottes | Sauce tomate <i>gluten</i> |
| Fromage <i>lactose</i> | Yaourt aromatisé <i>lactose</i> | Fromage <i>lactose</i> | Yaourt sucré <i>lactose</i> |
| Compote <i>aucun allergène signalé</i> | Fruits <i>aucun allergène signalé</i> | Crème dessert <i>lactose</i> | Bugnes lyonnaises <i>gluten, soja, fruits à coque</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) | | | |