

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>	Rillette 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 <i>gluten, soja</i>	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 " <i>fait maison</i> "	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)			