















# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

**Menu semaine 14** (sous réserve de modifications)

**Du 1er Avril 2024 au 07 Avril 2024**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Batavia BIO vinaigrette</b> <i>moutarde, sulfites</i> 	<b>Salade de chou blanc</b> <i>moutarde, sulfites</i>	<b>Salade de riz façon Niçoise</b> (œuf dur, thon, maïs, olive, mayonnaise) <i>moutarde, poisson, sulfites, œuf</i> 
	<b>Saumon grillé crème d'aneth</b> <i>poisson, lait, gluten, sulfites</i>  	<b>Nuggets de blé</b> <i>céleri, gluten</i>	<b>Saucisse de bœuf</b> <i>aucun allergène signalé</i> 
	<b>Penne BIO au fromage rapé</b> <i>lait, gluten</i> 	<b>Pommes rissolées</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Fondue de poireaux</b> <i>lait, moutarde</i> 
	<b>Yaourt à boire à la fraise</b> <i>lait</i>	<b>Vache qui rit</b> <i>lait</i> 	<b>Yaourt nature (sucré) BIO</b> <i>lait</i> 
	<b>Compote Pomme/Poire BIO</b> <i>aucun allergène signalé</i> 	<b>Poire du moment</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Brownies</b> <i>fruits à coques, gluten, lait, œuf, soja</i>

 <b>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</b>	 <b>Recette "fait maison"</b>	 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.
Les fruits et légumes de saison sont produits par : <b>CHARDON Denis, agriculteur à Saint Prim (38370)</b>			