












Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 21 (sous réserve de modifications)

Du 20 Mai 2024 au 26 Mai 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Nems au poulet</p> <p><i>gluten, soja</i></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p><i>moutarde, sulfites</i></p>  	<p>Salade verte BIO</p> <p><i>moutarde, sulfites</i></p>
	<p>Escalope de dinde viennoise</p> <p><i>gluten</i></p>	<p>Cœur de merlu citronné</p> <p><i>lait, poisson, sulfites</i></p> 	<p>Lasagnes végétarienne aux légumes</p> <p><i>gluten, lait</i></p>
	<p>Epinards à la crème</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Coquillettes BIO</p> <p><i>lait, gluten</i></p> 	
	<p>Yaourt nature (sucré) BIO</p> <p><i>lait</i></p> 	<p>Vache qui rit</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Yaourt aromatisé aux fruits</p> <p><i>lait</i></p>
	<p>Banane</p> <p><i>aucun allergène majeur signalé</i></p>	<p>Compote de pommes BIO</p> <p><i>aucun allergène majeur signalé</i></p>  	<p>Gâteau au chocolat</p> <p><i>gluten, lait, œuf</i></p>

 <p>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</p>	 <p>Recette "fait maison"</p>	 <p>Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issu de l'agriculture locale</p>	 <p>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.</p>
---	---	--	---