



































Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 8 (sous réserve de modifications)

Du 17 février 2025 au 23 février 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VEVENDREDI
<p>Crudité</p> <p><i>moutarde, sulfites</i></p> 	<p>Salade de choux</p> <p><i>moutarde, sulfites</i></p>   	<p>Salade de lentilles aux dés d'emmental</p> <p><i>moutarde, sulfites, lait</i></p> 	<p>Salade verte mimosa</p> <p><i>moutarde, sulfites, Lait, Oeuf</i></p>   
<p>Saucisson à cuire</p>   	<p>Bœuf bourguignon</p> <p><i>sulfites, lait, gluten</i></p>  	<p>Filet de poisson</p>   	<p>Croziflette végétarien</p>
<p>Pomme de terre vapeur</p> <p><i>aucun allergène signalé</i></p>  	<p>Riz bio</p> <p><i>lait</i></p>  	<p>Purée de brocolis</p> <p><i>gluten, lait</i></p> 	<p><i>gluten, lait</i></p> 
<p>Assortiment de fromage</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p><i>lait</i></p> 	<p>Camembert</p> <p><i>lait</i></p>	<p>Petit suisse</p> <p><i>lait</i></p>
<p>Fruit BIO</p> <p><i>aucun allergène signalé</i></p> 	<p>Purée de fruits</p> <p><i>aucun allergène signalé</i></p>  	<p>Pâte de fruit</p> <p><i>fruits à coque, gluten</i></p>   	<p>Compote</p> <p><i>aucun allergène signalé</i></p>
<p>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</p> 	<p> Recette " <i>fait maison</i> "</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>