

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne



Menu semaine 18 (sous réserve de modifications)

Du 29 Avril 2024 au 05 Mai 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Panismile tomate/mozzarella <i>lait, gluten</i>	Mezze Ktipiti et chips Tortilla <i>lait</i>	Salade verte BIO <i>moutarde, sulfites</i>	Macédoine de légumes BIO <i>moutarde, sulfites</i>
Dos de cabillaud rôti au romarin <i>poisson, lait, sulfites</i>	Bœuf haché BIO aux oignons et à la menthe <i>aucun allergène majeur signalé</i>	Pizza aux trois fromages <i>gluten, lait</i>	Saucisse de bœuf* grillée aux herbes <i>aucun allergène majeur signalé</i>
Courgettes sautées à l'ail <i>lait</i>	Macaroni BIO à la crème d'aubergines <i>gluten, lait</i>	Haricots verts BIO <i>lait</i>	Semoule BIO à l'huile d'olive <i>gluten</i>
Bûchette de chèvre BIO <i>lait</i>	Yaourt grec au miel* <i>lait</i>	Yaourt à boire à la fraise <i>lait</i>	Yaourt à boire à la vanille <i>lait</i>
Pomme BIO <i>aucun allergène majeur signalé</i>	Gâteau de semoule au perlé d'orange <i>lait, œuf, gluten</i>	Cocktail de fruits au sirop <i>aucun allergène majeur signalé</i>	Flan pâtissier <i>gluten, lait, œuf</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.
<i>*Miel provenant de Pollionnay, Christophe Levesque, Apiculteur</i>		<i>*Provenance : EARL DE LA PROUTY, 69670 VAUGNERAY</i>	