

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 25 (sous réserve de modifications)

Du 16 Juin au 22 Juin 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Céleri rémoulade  <i>moutarde, œuf, sulfites</i>	Salade de pépinette  <i>moutarde, œuf, sulfites</i>	Feuilletée de fromage <i>lait, sulfites, gluten, soja</i>	Concombre fromage blanc  <i>moutarde, sulfites</i>
Goulash de bœuf au parika  	Colin d'alaska sauce homardine  <i>lait</i> 	Escalope de dinde viennoise <i>gluten, lait, sulfites, soja</i>	Couscous de légumes  
Riz basmati bio  	Carottes vichy   	Courgettes à la provençale   	au boulgour bio  <i>gluten, épices</i> 
Petit filou bio <i>lait</i> 	Yaourt bio <i>lait</i> 	Petit croc au lait bio <i>lait</i> 	Yaourt sucré bio <i>lait</i> 
Beignet à la framboise	Fruit  <i>aucun allergène majeur signalé</i> 	Compote bio 	Eclair au chocolat <i>lait</i>

 <p>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</p>	 Recette " <i>fait maison</i> "	 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.
--	---	--	---