

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 27 (sous réserve de modifications)

Du 30 Juin au 6 Juillet 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Féta <i>moutarde, sulfites</i> 	Mix d'entrées chaudes <i>moutarde, sulfites, œuf</i> 	Betterave Maïs <i>moutarde, sulfites</i> 	Tomates cerises <i>Jus de pomme bio</i> 
Poulet grillé à la provençale 	Fish and chips <i>celeri, gluten</i> 	Paëla végétarien <i>épices safran, paprika, gingembre</i> 	Sandwich maison Dinde et Fromage frais <i>Lait, œuf, gluten</i> 
Ebly bio <i>céleri, gluten,</i> 	Cordiale Tonic de légumes <i>lait</i> 	Fromage/Yaourts <i>lait</i> 	Chips
Yaourt nature BIO (sucré) <i>Lait</i> 	Assortiment de fromage <i>lait</i> 	Compote 	Yaourts a boire bio <i>Lait</i> 
Liégeois chocolat <i>lait</i>	Compote pomme abricot <i>aucun allergène majeur signalé</i> 	Fruits de saison 	Glace Oasis 

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.
Les fruits et légumes de saison sont produits par : CHARDON Denis, agriculteur à Saint Prim (38370)		Les viandes cuisinées sont produites par : CARREL J SA, boucher à Hières-sur-Amby (38118)	