

Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 39 (sous réserve de modifications)

Du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves rouge bio et maïs <i>moutarde,sulfites</i>  	Feuilleté hot dog <i>gluten,soja,céleri ,épices</i>  	Pastèque  	Salade verte croustons bio <i>moutarde, sulfite</i>  
Cordon bleu <i>céleri, gluten, lait, sulfites,soja</i>  	Pilon de poulet haut de cuisse grillé  	Saumon frais grillé aux aromates  	Quenelles à la tomate, champignons, petits oignons <i>gluten, lait, œuf</i>  
Spaghettis bio <i>gluten</i>  	Ratatouille provençale <i>céleri</i>  	Riz bio  	Haricots verts bio  
Fromage bio <i>Lait</i>  	Yaourt à boire bio fraise <i>lait</i>  	Yaourt sucré bio <i>lait</i>  	Fromage bio <i>lait</i>  
Fruits bio <i>aucun allergène majeur signalé</i>  	Salade de fruits Frais  	Compote bio <i>aucun allergène majeur signalé</i>  	Dessert maison <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.