

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

**Menu semaine 10** (sous réserve de modifications)

**Du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Carottes rapées vinaigrette citron</b> <i>moutarde, sulfite</i> 	<b>Macédoine mayonnaise et œufs durs</b> <i>moutarde, sulfite, oeuf</i> 	<b>Taboulé</b> <i>gluten, fruits à coque, soja</i> 	<b>Salade verte et croûtons</b> <i>moutarde, sulfite, gluten, soja</i> 
<b>Steack haché grillé au jus</b> <i>gluten, soja, fruits à coque</i> 	<b>Quenelles de brochet sauce Nantua</b> <i>crustacés, soja, gluten, lactose</i> 	<b>Pavé de hoki sauce aurore</b> <i>gluten, soja, lactose</i> 	<b>Omelette</b> <i>œuf, lactose</i> 
<b>Haricots verts provencale</b> <i>lactose</i> 	<b>Céréales gourmandes</b> <i>gluten, lactose, fruits à coque</i> 	<b>Printanière de légumes</b> <i>lactose, soja</i> 	<b>Epinard à la crème</b> <i>lactose, gluten</i> 
<b>Tomme de Savoie</b> <i>lactose</i> 	<b>Yaourt aromatisé</b> <i>lactose</i> 	<b>Vache qui rit</b> <i>lactose</i> 	<b>Yaourt sucré</b> <i>lactose</i> 
<b>Compote de pomme</b> <i>aucun allergène signalé</i> 	<b>Tarte au flan</b> <i>gluten, œuf, lactose, soja</i> 	<b>Crème dessert vanille</b> <i>lactose, soja, œuf</i> 	<b>Gateaux maison</b> <i>œuf, gluten, lactose</i> 
<b>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</b> 	 Recette " <b>fait maison</b> "	 Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issus 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.
signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)			
   			