

# Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

## Menu semaine 9 (sous réserve de modifications)

Du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave cube et maïs vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i>	Radis, beurre <i>lactose</i>	Salade de perles océane <i>crustacés, gluten, moutarde, sulfites</i>	Salade de lentilles vertes et dés d'emmental <i>sulfite, moutarde, lactose</i>
Sauté de dinde sauce normande <i>soja, gluten, fruits à coque, lactose</i>	Merlu crème citron et ciboulette <i>fruits à coques, soja, lactose</i>	Sauté de veau marengo <i>soja, gluten, moutarde</i>	Tomate farcie végétarienne Sauce tomate <i>soja, gluten, fruits à coque</i>
Riz pilaff <i>lactose</i>	Brocolis vapeur <i>lactose</i>	Carottes vichy <i>lactose</i>	Boulgour <i>gluten, lactose</i>
Yaourt aromatisé <i>lactose</i>	Comté <i>lactose</i>	Petits suisses aromatisés <i>lactose</i>	Yaourt sucré <i>lactose</i>
Fruits de Saison <i>aucun allergène signalé</i>	Gateau sec <i>gluten, soja, fruits à coque, œufs</i>	Mousse au chocolat <i>lactose, soja</i>	Cœur framboise <i>gluten, soja, lactose, oeuf</i>

HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale <b>(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)			

