

# 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
<b>Betterave cube et maïs vinaigrette</b> <i>moutarde, sulfites</i>	<b>Radis, beurre</b> <i>lactose</i>	<b>Salade de perles océane</b> <i>crustacés, gluten, moutarde, sulfites</i>	<b>Salade de lentilles vertes et dés d'emmental</b> <i>sulfite, moutarde, lactose</i>
<b>Sauté de dinde sauce normande</b> <i>soja, gluten, fruits à coque, lactose</i>	<b>Merlu crème citron et ciboulette</b> <i>fruits à coques, soja, lactose</i>	<b>Sauté de veau marengo</b> <i>soja, gluten, moutarde</i>	<b>Tomate farcie végétarienne Sauce tomate</b> <i>soja, gluten, fruits à coque</i>
<b>Riz pilaff</b> <i>lactose</i>	<b>Brocolis vapeur</b> <i>lactose</i>	<b>Carottes vichy</b> <i>lactose</i>	<b>Boulgour</b> <i>gluten, lactose</i>
<b>Yaourt aromatisé</b> <i>lactose</i>	<b>Comté</b> <i>lactose</i>	<b>Petits suisses aromatisés</b> <i>lactose</i>	<b>Yaourt sucré</b> <i>lactose</i>
<b>Fruits de Saison</b> <i>aucun allergène signalé</i>	<b>Gateau sec</b> <i>gluten, soja, fruits à coque, œufs</i>	<b>Mousse au chocolat</b> <i>lactose, soja</i>	<b>Cœur framboise</b> <i>gluten, soja, lactose, oeuf</i>
<b>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</b>	<b>Recette "fait maison"</b>	<b>Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issu de l'agriculture locale</b>	<b>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.</b>
<b>signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)</b>			