



MENUS

Scolaires Val d'Arly

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

S36	Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrée		Melon		Coleslaw	Pâté de campagne
				9-10-14	6-14
Plat		Quenelle nature sauce Nantua		Gnocchi à la bolognaise	Filet de poisson sauce ciboulette
		5-6-10		5-6-10	jus=2-4-5-6-9-11-14
		Riz			Epinards béchamel
					5-6
Produit laitier		Yaourt nature		Beaufort	St Moret
		6		6	6
Dessert		Glace		Flan vanille	Fruit de saison
		3-5-6		6	



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Viande Française



Fait maison



Produit de Savoie



Région ultrapériphérique



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Issu de la pêche durable



Issu d'une exploitation de haute valeur
environnementale

* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement

Listes des allergènes :

1 . Arachide

2 . Céleri

3 . Fruits à coque

4 . Fruits de mer / Crustacés

5 . Gluten (blé)

6 . Lait / Lactose

7 . Lupin

8 . Mollusques

9 . Moutarde

10 . Oeuf

11 . Poisson

12 . Sésame

13 . Soja

14 . Sulfites et Anhydride sulfureux