















# MENUS

## Scolaires Val d'Arly

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
<b>Entrée</b>	Chou-fleur vinaigrette  9-14	Chou chinois / maïs  9-14		Pâté croûte cornichon 5-6-10-14	Tomates vinaigrette  9-14
<b>Plat</b>	Sauté de porc à la dijonnaise  jus=2-5-6-9-10-14	Gratin de crozets au reblochon  5-6		Carbonnade de boeuf  jus=2-5-6-9-10-14	Filet de poisson béarnaise jus=2-5-6-9-10-11-14
	Lentilles  6			Poêlée texane 6	Purée potiron 6
<b>Produit laitier</b>	Carré frais 6	Yaourt nature  6		Comté  6	Saint Nectaire  6
<b>Dessert</b>	Flan vanille 6	Cocktail de fruits		Fruit de saison  6	Fruit de saison  6



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

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