



## MENU du 9 au 13 décembre 2024

### lundi 9 décembre 2024

#### Entrée



1,6

*Samoussa de légumes*



1,3,7

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,3,7

*Pané Blé fromage epinard*

*Pané Blé fromage epinard*

#### En accompagnement



1,7

*Purée de potiron*

#### Dessert

7

*Flan caramel*

### mardi 10 décembre 2024

#### Entrée



1,3,7

*Potage de légumes*



7

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,3,4,7

*Tartiflette*

*Tartiflette s/viande*

#### En accompagnement



1,3,7

*Tartiflette*

#### Dessert



1,7,10,12

*Fruit Bio ici \**



## MENU du 9 au 13 décembre 2024

### jeudi 12 décembre 2024

#### Entrée



*Camembert Bio*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



*Filet de poisson*

*Quenelle*

#### En accompagnement



*Coquillettes Bio*

#### Dessert

*Compote*

### vendredi 13 décembre 2024

#### Entrée



*Betterave rouge*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



*Boulettes de bœuf VBF bio*

*Céréales et légumineuse*

#### En accompagnement



*Riz bio*

#### Dessert



*Fromage blanc bio*



## MENU du 9 au 13 décembre 2024

**mercredi 11 décembre 2024**

**Entrée**    
1,3,7

*Crepe/tarte fromage*



**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\*** 



*Poulet sauce forestiere*

*Gratin de légumes*

**En accompagnement**     
1,3,7

*Pomme dauphines*

**Dessert**     
1,3,7

*Fruit Bio ici \**

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



**Lundi et Vendredi : Pain du Fournil du lac - Sciez**

**Mardi et Jeudi : Pain Bio du Fournil de Langin - Bons-En-Chablais**

### Liste des 14 Allergènes

1. Céréales contenant du Gluten (blé seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produit à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachide
6. Soja et produits à base de Soja
7. Lait et produits à base de lait y compris de lactose
8. Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de Sésame
12. Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l ( exprimés en SO2)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques



Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agréés UE. Elles portent une appellation d'origine contrôlée et d'origine France, sauf rupture fournisseurs.



\* Aide UE à destination des écoles

\*\* Plat Veggie : L'inscription aux plats Veggie se fait à l'année en appelant l'accueil au 04.50.72.70.47

**BEL Maraîcher Sciez** : Depuis plus de 50 ans, La Team Bel maraîcher cultive de beaux et bons fruits et légumes de saison en bonne **harmonie** avec la nature. **Certifié ferme de Haute Valeur Environnemental (HVE3)**

**Fournil de Langin** : Boulangerie **bio** utilisant des farines **locales** et du levain **naturel**, propose pains **artisansaux**, viennoiseries et plus encore. Engagé dans des pratiques **durables** et respectueux de l'environnement.

**Le L.I.E.N. Sciez (LÉMAN INITIATIVE EMPLOI NATURE)** : Accompagne des demandeurs d'emploi de longue durée, vers un **projet professionnel durable**. **Maraîchage en conversion Bio** depuis le 1er janvier 2018, pratique en **agroécologie** et **permaculture**.

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	60%	20%	20%	60%
Mardi	80%	20%	100%	100%
Jeudi	60%	0%	0%	80%
Vendredi	100%	60%	0%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>75%</b>	<b>25%</b>	<b>30%</b>	<b>85%</b>

**La BIO D'ICI** : Plateforme **coopérative** de **producteurs** et **transformateurs bio locaux**, pour la restauration collective et commerciale, ancrée sur le territoire des **Pays de Savoie** et de l'Ain.

Maison

Local

Bio

Labels