



MENU du 16 au 20 décembre 2024

LE RESTAURANT VOUS SOUHAITE
DE BONNES FETES



lundi 16 décembre 2024

Entrée



Salade Barbara (Haricot blanc à la tomate)



Plat

ou

Plat Veggie**



Chili VG

Chili VG

En accompagnement



Boulgour bio

Dessert



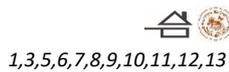
Yaourt nature sucré

mardi 17 décembre 2024

Entrée



Carotte rapée



Plat

ou

Plat Veggie**



Paupiette veau

Boulette de Soja

En accompagnement



Semoule Bio

Dessert



*Fruit Bio ici **



MENU du 16 au 20 décembre 2024

LE RESTAURANT VOUS SOUHAITE
DE BONNES FETES



jeudi 19 décembre 2024

Entrée

1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

Mousse de canard / Faux gras

1,3,4,7

Plat

ou

Plat Veggie**

1,3,7

Tagliatelle au saumon

Tagliatelle au reblochon

En accompagnement

1,3,4,7

Tagliatelle au saumon

Dessert

1,7,8,11

Clémentines papillottes

vendredi 20 décembre 2024

Entrée

10

Salade verte BEL Sciez

1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**

3,7

Ravioli

Ravioli vg

En accompagnement

1,3,7

Ravioli

Dessert

*Fruit Bio ici **

Maison

Local

BIO

Labels



MENU du 16 au 20 décembre 2024

LE RESTAURANT VOUS SOUHAITE DE
BONNES FETES



mercredi 18 décembre 2024

Entrée



Terrine + mache



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de canard à l'orange

Tortilla

En accompagnement



Purée de potimarron

Dessert



Brownie

 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	80%	40%	20%	60%
Mardi	80%	40%	40%	80%
Jeudi	80%	0%	0%	80%
Vendredi	80%	20%	40%	80%
TOTAL	80%	25%	25%	75%

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

|